

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 12 au 16 mai 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 12

MARDI 13

JEUDI 15

VENDREDI 16

	<i>Carottes râpées BIO</i> <i>vinaigrette</i>		<i>Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve</i>	
<i>Crêpe au fromage</i>  <i>Pavé de poisson blanc MSC sauce thym citron</i> 	<i>Couscous végétarien aux pois chiches</i>  <i>Semoule HVE</i>		<i>Rôti de porc HVE au jus</i>  <i>Steak de soja à la provençale</i> 	<i>Pilons de poulet</i> NOUVELLE AGRICULTURE tex mex <i>Rousties de légumes</i>
<i>Brie pointe</i>			<i>Emmental BIO</i>	<i>Yaourt aromatisé BIO</i>
<i>Flan nappé caramel BIO</i>	<i>Mousse chocolat au lait</i>		<i>Eclair au chocolat</i>	<i>Fruit frais</i> 

HVE: Haute Valeur Environnementale
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 19 au 23 mai 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 19

Betteraves HVE



Paupiette de veau à
l'estragon
Croustillant fromager

Pommes sautées

Compote pomme fraise

MARDI 20

Melon

Omelette nature et
dosette de ketchup

Petits pois BIO

Gouda



JEUDI 22

*Préparation par les
agents communaux d'une
entrée avec les produits
locaux sous réserve*

Poulet Thaï au lait de
COCO NOUVELLE AGRICULTURE

Falafels de pois chiches

Riz BIO

Cake mangue coco



VENDREDI 23

Gratiné de poisson au
fromage MSC

Hachis crécy végétarien

Purée de Brocolis

Madeleine BIO

Yaourt sucré BIO

HVE: Haute Valeur Environnementale
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 26 au 30 mai 2025

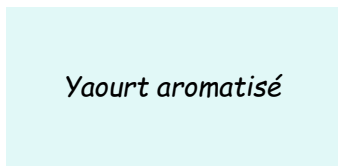
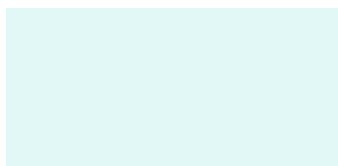
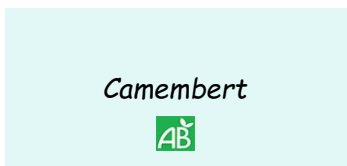
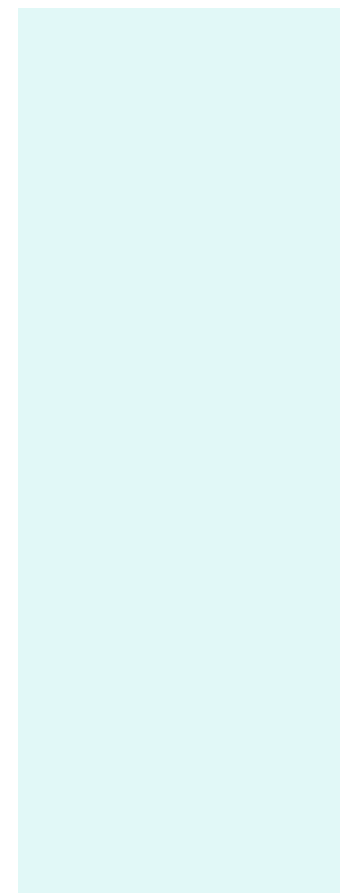
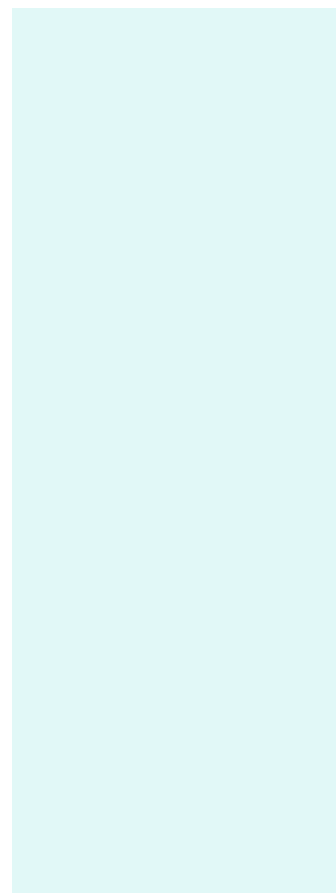
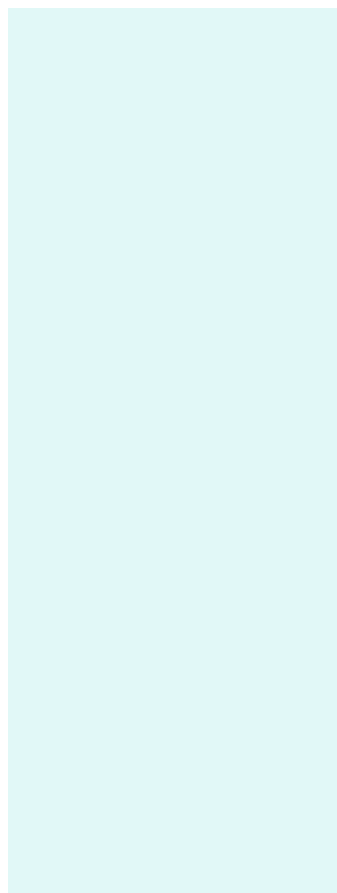
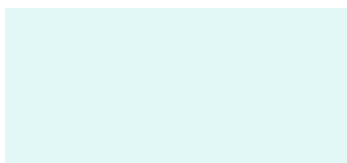
MENUS MATERNELS

LUNDI 26

MARDI 27

JEUDI 29

VENDREDI 30



HVE: Haute Valeur Environnementale
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 2 au 6 juin 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 2

Betteraves HVE

*Palet végétarien
montagnard*



Petits pois carottes

Madeleine BIO

MARDI 3

*Pavé de poisson blanc
MSC sauce pesto*



Frites fraîches

Petit suisse sucré

Fruit frais



JEUDI 5

*Préparation par les
agents communaux d'une
entrée avec les produits
locaux sous réserve*

*Chipolatas HVE au jus
Rousties de légumes*



Pâtes

Brie pointe BIO

Cake aux framboises



VENDREDI 6

Melon

*Paupiette de veau à
l'estragon
Steak de soja nature*



Purée de carottes BIO



*Compote pomme abricot
HVE*

HVE: Haute Valeur Environnementale
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 9 au 13 juin 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 9

MARDI 10

JEUDI 12

VENDREDI 13

Aiguillettes de blé panées

Ra  uille



Haché au bœuf VBF
sauce barbecue
Bouchée forestière



Fromage fondu BIO

Saint paulin



Compote de pommes HVE



Tarte normande



MEXICO



Emincé de poulet NOUVELLE

AGRICULTURE Tex Mex

Omelette

Semoule HVE



Bûchette de chèvre
mélange



Beignet fourré

*Préparation par les
agents communaux d'une
entrée avec les produits
locaux sous réserve*

Colin pané MSC



Palet végétarien à
l'italienne



Pommes de terre
quartiers



HVE: Haute Valeur Environnementale
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 16 au 20 juin 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 16

MARDI 17

JEUDI 19

VENDREDI 20

Melon

Tomates nature

Cordon bleu de volaille
Nugget's de blé

Haricots beurre HVE
provençale

Jambon blanc HVE froid
Curry de courgettes
poivrons

Frites fraîches

Tomates farcies (sans
porc)
Boulettes végétales
sauce tomate

Riz 

Croustillant fromager

Purée de carottes

Petit suisse sucré

Emmental BIO

Fruit frais


Yaourt sucré BIO

Gâteau au chocolat


Fruit frais


HVE: Haute Valeur Environnementale
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 23 au 27 juin 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 23

MARDI 24

JEUDI 26

VENDREDI 27

Concombre et pastèque

Lasagne de légumes (plat complet)


Saucisse de Toulouse HVE

Saucisse végétale nature
Haricots blancs à la tomate


Mimolette

Petit suisse sucré

Mousse chocolat au lait

Quiche lorraine



Omelette



Salade verte

Edam



Brownie

Œufs mayonnaise

Colombo de poisson
Crêpe au fromage



Semoule

Fromage blanc sucré

HVE: Haute Valeur Environnementale
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 30

MARDI 1

JEUDI 3

VENDREDI 4

Menu Stock Tampon

Betteraves



Omelette



*Pommes de terre
quartiers LOCAL*



*Raviolis au bœuf
Boulettes végétales
sauce tomate*



Pâtes

Emmental



*Beignets au calamar
nature
Rousties de légumes*



*Purée d'épinards et
pommes de terre BIO*

*Rôti de dinde froid
Oeufs dur mayonnaise*



Chips

Emmental

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Compote de pommes HVE



Cake pépites de chocolat



Madeleines

HVE: Haute Valeur Environnementale
Viande Française (bœuf, porc, volaille)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio