

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 1 au 5 septembre 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

### LUNDI 1

Melon

Lasagnes bolognaises  
VBF  
Lasagne de légumes



Camembert



Mousse chocolat au lait

### MARDI 2

Carottes râpées BIO

Colin pané MSC  
Nugget's de blé  
Haricots verts

Tomme noire

Fruit frais



### JEUDI 4

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

Jambon grill HVE sauce  
Dijonnaise  
Croustillant fromager  
Riz BIO



Yaourt sucré BIO



Gâteau aux courgettes  
et chocolat

### VENDREDI 5

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

Gratin de pâtes  
ratatouille et fromage



Edam BIO

Compote de pommes HVE

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 8 au 12 septembre 2025

## MENUS ELEMENTAIRES



### LUNDI 8

Salade de pommes de terre, maïs, tomate, vinaigrette BIO

Nugget's de blé



Tortis

Galette St Michel BIO

Yaourt aromatisé BIO

### MARDI 9

Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)

Paupiette de veau sauce charcutière  
Palet végétarien montagnard



Haricots beurre

Mimolette

Fruit frais BIO



### JEUDI 11

Pâté en croûte  
Œufs mayonnaise

Jambon blanc HVE froid  
Omelette



Macaronis au fromage

Fromage Fondu BIO



Ile flottante crème anglaise

### VENDREDI 12

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

Dos de colin MSC à la crème de curry  
Steak de soja nature



Purée de carottes  
Piperade

Camembert BIO

Fromage blanc nature BIO et dosette de sucre

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 15

Betteraves HVE

Cordon bleu de volaille  
Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage  
  
Courgettes provençale  
BIO

Gouda

Yaourt fruit mixé fraise  
BIO

MARDI 16

Carottes râpées

Raviolinis ratatouille  


Brie BIO

Liégeois vanille

JEUDI 18

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

Merguez sauce barbecue  
Rousties de légumes  
  
Salade de pommes de terre façon piémontaise

Saint Paulin BIO

Beignet fourré  


VENDREDI 19

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

Quiche lorraine  
  
Oeufs durs Florentine  
Salade verte  


Fromage frais aux fruits  
BIO

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 22 au 26 septembre 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 22

Cervelas nature  
Œufs mayonnaise

MARDI 23

Concombres nature

JEUDI 25

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

VENDREDI 26

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

Omelette  
Haricots beurre

Saucisse de Toulouse HVE  
Palet végétarien à l'italienne   
Frites fraîches

Aiguillettes de blé panées   
Ratatouille BIO  
Pâtes

Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé  
Steak de soja nature   
Pommes de terre quartiers LOCAL

Camembert BIO

Galette St Michel BIO

Petit suisse sucré

Emmental BIO

Purée de pommes poires BIO

Yaourt aromatisé

Fruit frais 

Cake pépites de chocolat 

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 29

Betteraves HVE

Palette de porc à la diable  
Tarte au fromage  
  
Lentilles cuisinées

Madeleine

Yaourt sucré BIO

MARDI 30

Tomates

Boulettes de boeuf stroganoff  
Boulettes végétales sauce tomate  
  
Petits pois carottes BIO

Mimolette

Fruit frais BIO  


JEUDI 2

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

Chili sin carne  
  
Riz

Edam

Dessert lacté vanille

VENDREDI 3

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

Gratiné de poisson au fromage MSC  
Croustillant fromager  
  
Purée de pommes de terre

Tomme noire

Gâteau aux pommes  




# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 6 au 10 octobre au 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

### LUNDI 6

Salade de pâtes aux légumes BIO

Omelette BIO  
Ratatouille BIO  
Pâtes

Brie pointe BIO

Crème dessert chocolat BIO

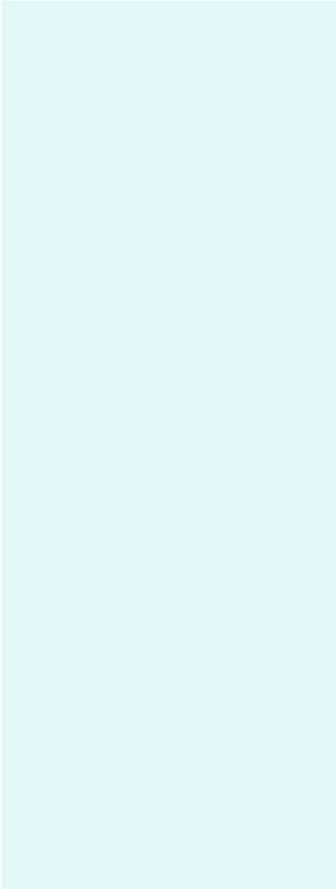
### MARDI 7

Chou blanc au fromage

Lamelle Kebab méditerranéenne  
Palet végétarien montagnard   
Pommes rissolées

Emmental BIO

Fruit frais 



### JEUDI 9

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

Croustillant fromager  
  
Semoule HVE

Carré président

Eclair vanille

### VENDREDI 10

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

Curry de poisson MSC à l'indienne  
Tarte aux poireaux   
Purée de Brocolis

Yaourt sucré BIO

Fruit frais 

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



# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 13 au 17 octobre 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

### LUNDI 13

Betteraves HVE

Filet de poulet basquaise  
Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage  
Frites fraîches 

Gouda BIO

Compote de pommes HVE

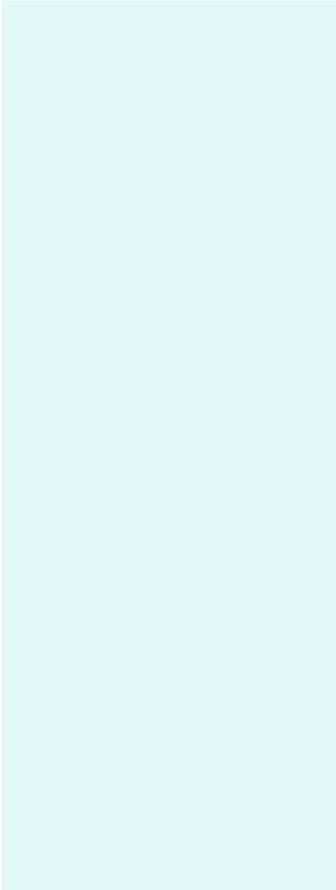
### MARDI 14

Salade verte croustons et fromage

Tortellinis ricotta épinards sauce tomate 

Rondelé Ail et Fines Herbes

Fruit frais BIO 



### JEUDI 16

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

Tajine de volaille aux fruits secs  
Boulettes végétales sauce tomate  
Riz BIO

Saint Paulin BIO

Fruit frais BIO 

### VENDREDI 17

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

Pépites de poisson MSC aux 3 céréales  
Nugget's de blé   
Ratatouille BIO  
Pâtes

Tomme noire

Cake Saveur Fraise 

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



# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 3 au 7 novembre 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
Betteraves HVE	Velouté de légumes BIO	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Lasagnes ricotta chèvre épinard 	Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus Nugget's de blé  Frites fraîches	Gratin de pâtes ratatouille et fromage 	 Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise Oeufs durs Florentine  Riz
Madeleine BIO	Fromage frais aux fruits BIO	Bûchette de chèvre mélange	Vache qui rit BIO
Yaourt aromatisé BIO	Fruit frais BIO 	Compote de pommes HVE	Eclair au chocolat

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio