

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 10 au 14 NOVEMBRE

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 10

*Velouté de potiron*

*Nugget's de blé ketchup*



*Yaourt sucré*

*Madeleine*

MARDI 11

*Férié*

JEUDI 13

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

*Lasagne de légumes*



*Mimolette*

*Cake orange cannelle*



VENDREDI 14

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

*Gratiné de poisson au  
fromage MSC  
Croustillant fromager*



*Haricots verts*

*Edam*

*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 17 au 21 novembre 2025

## MENUS ELEMENTAIRES



### LUNDI 17

Velouté de légumes

Filet de poulet NOUVELLE  
AGRICULTURE Vallée  
d'auge  
Omelette  
  
Haricots beurre

Petit beurre biscuit



Yaourt aromatisé



### MARDI 18

Œuf dur et dosette  
mayonnaise

Boulettes végétales  
sauce tomate  
  
Purée

Mimolette

Fruit frais



### JEUDI 20

Velouté de tomates

Cassoulet knack /ail  
  
Saucisses végétales aux  
haricots blancs  


Petit suisse sucré

Gâteau basque

### VENDREDI 21

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

Curry de volaille coco  
Gratin de pommes de  
terre et choux fleurs au  
fromage  
  
Beignets de brocolis

Vache qui rit



Purée de pommes  
bananes



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

### LUNDI 24

Betteraves HVE



Pavé de poisson blanc  
MSC sauce cressonnette  
Crêpe au fromage



Haricots verts

Gouda

Yaourt fruits mixés  
fraise

### MARDI 25

Carottes râpées nature



Tortellinis ricotta  
épinards sauce tomate  
basilic



Cantafras

Yaourt vanille

### JEUDI 27

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

Hachis parmentier  
Rousties de légumes



Courgettes provençale

Saint paulin



Fruit frais



### VENDREDI 28

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

Beignets au calamar  
sauce ketchup  
Oeufs durs Florentine



Pommes de terre  
quartiers LOCAL

Yaourt sucré



Gâteau au yaourt



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 1 au 5 décembre 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

### LUNDI 1

*Emincé bicolore*



*Nugget's de blé*



*Haricots verts*

*Camembert*



*Purée de pommes poires*



### MARDI 2

*Médailon de surimi  
mayonnaise*

*Saucisse de Toulouse  
HVE  
Steak de soja provençale*



*Frites fraîches*

*Galette St Michel*



*Yaourt aromatisé*



### JEUDI 4

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

*Chili sin carne*



*Riz*

*Emmental BIO*



*Cake pépites de chocolat*



### VENDREDI 5

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

*Tajine de boulettes  
d'agneau  
Omelette*



*Légumes tajine*

*Kiri crème*

*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 8 au 12 décembre 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

### LUNDI 8

Velouté de légumes

Boulettes de veau sauce  
paprika  
Boulettes végétales  
sauce tomate  
  
Pommes de terre  
quartiers LOCAL

Madeleine  


Fromage blanc sucré

### MARDI 9

Salade de blé aux p'tits  
légumes

Pilon de poulet NOUVELLE  
AGRICULTURE Chasseur  
Omelette  
  
Petits pois  


Vache qui Rit  


Fruit frais  


### JEUDI 11

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

Entrée de volume con-  
mex  
Palet végétarien  
montagnard  
  
Riz créole haricots  
rouges et maïs

Edam  


Beignet fourré

### VENDREDI 12

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

Colin pané MSC  
  
Tarte au fromage  
  
Pâtes

Tomme noire

Dessert lacté vanille  




# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 15

Céleri BIO rémoulade



Saucisse Knack de porc  
HVE nature  
Saucisse Végétale nature



Lentilles cuisinées



Gouda



Crème dessert chocolat



MARDI 16

Œuf dur et dosette  
mayonnaise

Nugget's de blé



Riz



Cantafras

Compote de pommes HVE

JEUDI 18



Roulade de volaille  
Velouté de légumes



Aiguillettes de poulet  
NOUVELLE AGRICULTURE  
Miel Abricot  
Bouchée forestière



Potatoes pops



Clémentine



Bûche de Noël LOCAL



VENDREDI 19

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

Curry de poisson MSC à  
l'indienne  
Tarte aux poireaux



Macaronis

Bûchette de chèvre  
mélange

Flan nappé caramel



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 5 au 9 janvier 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

### LUNDI 5

*Betteraves HVE*

*Lasagnes bolognaises  
VBF  
Lasagnes ricotta chèvre  
épinards*



*Madeleine*



*Yaourt aromatisé*



### MARDI 6

*Pizza au fromage*

*Saucisse de Toulouse  
HVE grillée  
Saucisses knack végétale  
Lentilles cuisinées*



*Camembert*



*Fruit frais*



### JEUDI 7

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

*Couscous boulettes de  
soja  
Semoule*



*Bûchette de chèvre  
mélange*

*Compote pomme abricot  
HVE*

### VENDREDI 8

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

*Blanquette de volaille  
Oeufs durs Florentine  
Riz*



*Cantadou*

*Couronne des rois*

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio