RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 1 au 5 septembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 1	MARDI 2		JEUDI 4	VENDREDI 5
Melon			Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve	
Lasagnes bolognaises VBF Lasagne de légumes	Colin pané MSC Nugget's de blé Haricots verts		Jambon grill HVE sauce Dijonnaise Croustillant fromager Riz BIO	Gratin de pâtes ratatouille et fromage
	Tomme noire			Edam BIO
Mousse chocolat au lait	Fruit frais		Gâteau aux courgettes et chocolat	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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

MENUS MATERNELLES

Région îledeFrance

LUNDI 8	MARDI 9		JEUDI 11	VENDREDI 12
	Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)			Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve
Nugget's de blé Tortis	Paupiette de veau sauce charcutière Palet végétarien montagnard Haricots beurre		Jambon blanc HVE froid Omelette Macaronis au fromage	Dos de colin MSC à la crème de curry Steak de soja nature Purée de carottes Piperade
Galette St Michel BIO			Fromage Fondu BIO	Camembert BIO
Yaourt aromatisé BIO	Fruit frais BIO		Ile flottante crème anglaise	

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

Produit local — Produit de saison — Produit végétarien — Produit bio

RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 15	MARDI 16		JEUDI 18	VENDREDI 19
	Carottes râpées			Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve
Cordon bleu de volaille Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage Courgettes provençale BIO	Raviolinis ratatouille		Merguez sauce barbecue Rousties de légumes Salade de pommes de terre façon piemontaise	Quiche lorraine Oeufs durs Florentine Salade verte
Gouda			Saint Paulin BIO	
Yaourt fruit mixé fraise BIO	Liégeois vanille		Beignet fourré	Fruit frais

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

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 22	MARDI 23		JEUDI 25	VENDREDI 26
Cervelas nature Œufs mayonnaise	Concombres nature			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 fraiches		Aiguillettes de blé panées Ratatouille BIO Pâtes	Pavé de poisson blanc MSC sauce crustacé Steak de soja nature Pommes de terre quartiers LOCAL
	Galette St Michel BIO		Petit suisse sucré	
Purée de pommes poires BIO			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

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 29	MARDI 30		JEUDI 2	VENDREDI 3
	Tomates			Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve
Palette de porc à la diable Tarte au fromage Lentilles cuisinées	Boulettes de boeuf strogonoff Boulettes végétales sauce tomate Petits pois carottes BIO		Chili sin carne Riz	Gratiné de poisson au fromage MSC Croustillant fromager Purée de pommes de terre
Madeleine			Edam	
Yaourt sucré BIO	Fruit frais BIO		Dessert lacté vanille	Gâteau aux pommes

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

Produit local | Produit de saison | Produit végétarien | Produit bio

RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 6 au 10 octobre au 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 6	MARDI 7		JEUDI 9	VENDREDI 10
	Chou blanc au fromage		Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve	
Omelette BIO Ratatouille BIO Pâtes	Lamelle Kebab méditerranéenne Palet végétarien montagnard Pommes rissolées		Croustillant fromager Semoule HVE	Curry de poisson MSC à l'indienne Tarte aux poireaux Purée de Brocolis
Brie pointe BIO	Emmental BIO			Yaourt sucré BIO
Crème dessert chocolat BIO			Eclair vanille	Fruit frais

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

Produit local | Produit de saison | Produit végétarien | Produit bio

RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
	Salade verte croutons et fromage	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve
Filet de poulet basquaise Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage Frites fraiches	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate	Tajine de volaille aux fruits secs Boulettes végétales sauce tomate Riz BIO	Pépites de poisson MSC aux 3 céréales Nugget's de blé Ratatouille BIO Pâtes
Gouda BIO			
Compote de pommes HVE	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Cake Saveur Fraise

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

Produit local — Produit de saison — Produit végétarien — Produit bio

RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 3 au 7 novembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 3	MARDI 4		JEUDI 6	VENDREDI 7
Betteraves HVE			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 fraiches		Gratin de pâtes ratatouille et fromage	Pavé de poisson blanc MSC Dieppoise Oeufs durs Florentine Riz
Madeleine BIO	Fromage frais aux fruits BIO			Vache qui rit 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