

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

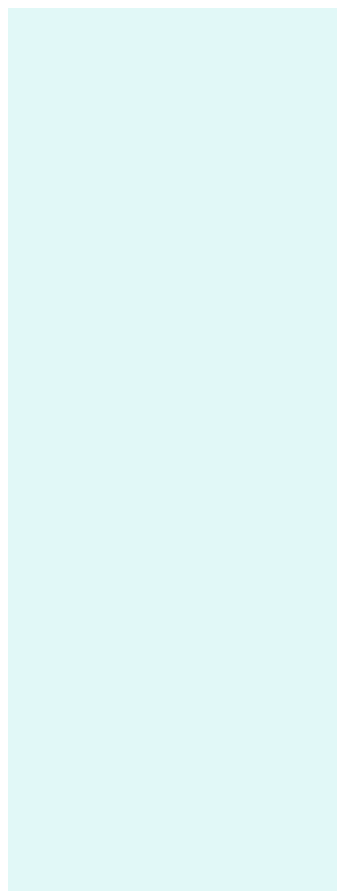
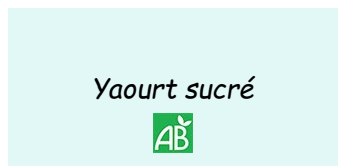
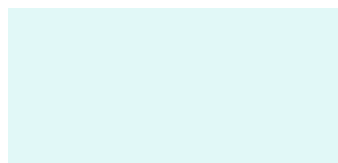
MENUS MATERNELLES

LUNDI 10

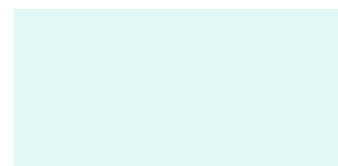
MARDI 11

JEUDI 13

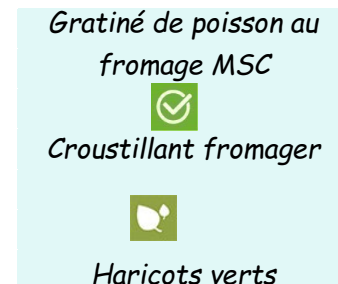
VENDREDI 14



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



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 MATERNELLES



LUNDI 17

Velouté de légumes



Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Vallée
d'auge
Omelette

Haricots beurre

Petit beurre biscuit



MARDI 18

Œuf dur et dosette
mayonnaise

Boulettes végétales
sauce tomate

Purée

Fruit frais



JEUDI 20

Velouté de tomates

Cassoulet (plat complet)
knack /ail
Saucisses végétales aux
haricots blancs




Petit suisse sucré

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 MATERNELLES

LUNDI 24



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



Yaourt vanille

JEUDI 26

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 27

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

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 MATERNELLES

LUNDI 1

MARDI 2

JEUDI 4

VENDREDI 5

Nugget's de blé



Haricots verts

Saucisse de Toulouse
HVE
Steak de soja provençale



Frites fraîches

Camembert



Galette St Michel



Purée de pommes poires



Yaourt aromatisé



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

Chili sin carne



Riz

Tajine de boulettes
d'agneau
Omelette



Légumes tajine

Emmental BIO



Kiri crème

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 8 au 12 décembre 2025

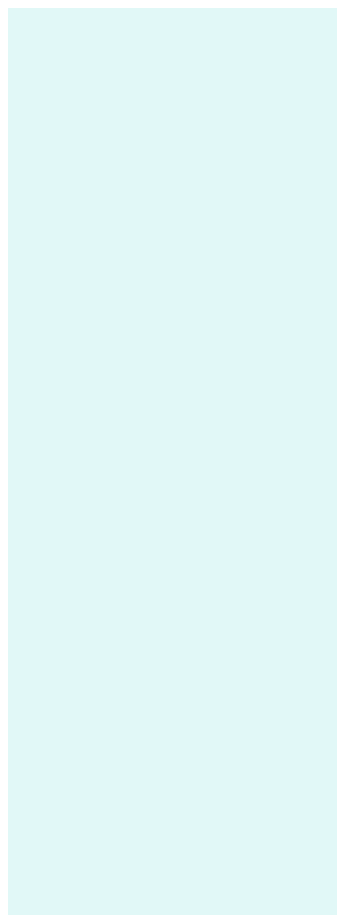
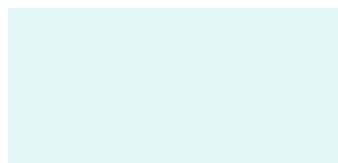
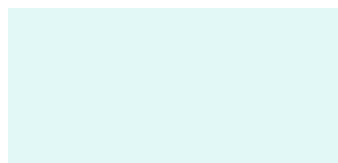
MENUS MATERNELLES

LUNDI 8

MARDI 9

JEUDI 11

VENDREDI 2



*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*

*Boulettes de veau sauce
paprika
Boulettes végétales
sauce tomate

Pommes de terre
quartiers LOCAL*

*Pilon de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Chasseur
Omelette

Petits pois
*

*Emincé de volaille tex
mex
Palet végétarien
montagnard

Riz créole haricots
rouges et maïs*

*Colin pané MSC

Tarte au fromage

Pâtes*

*Madeleine
*

*Vache qui Rit
*

*Edam
*

Tomme noire

Fromage blanc sucré

*Fruit frais
*

Beignet fourré

*Dessert lacté vanille
*



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 15

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


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

Flan nappé caramel


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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

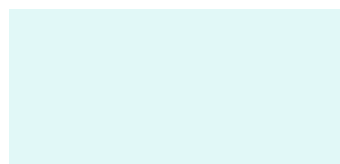
RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 5 au 9 janvier 2026

MENUS MATERNELLES

LUNDI 5



*Lasagnes bolognaises
VBF
Lasagnes ricotta chèvre
épinards*



Madeleine



Yaourt aromatisé



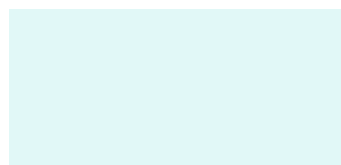
MARDI 6

Pizza au fromage

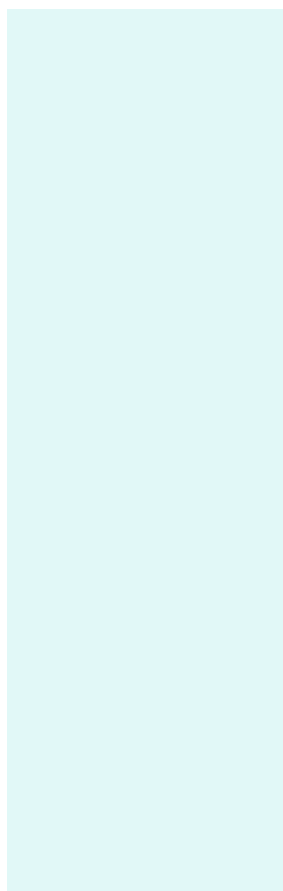
*Saucisse de Toulouse
HVE grillée
Saucisses knack végétale*



Lentilles cuisinées



Fruit frais



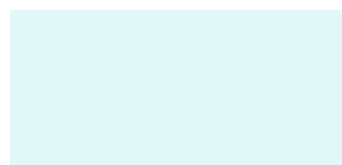
JEUDI 7

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

*Couscous boulettes de
soja*



Semoule



*Compote pomme abricot
HVE*

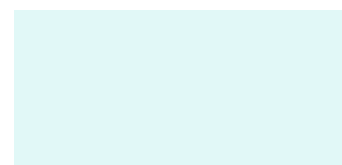
VENDREDI 8

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

*Blanquette de volaille
Oeufs durs Florentine*



Riz



Couronne des rois

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio