

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 12

Velouté de légumes



Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Vallée d'auge
Rousties de légumes



Haricots blancs à la tomate

Camembert



Crème dessert vanille



MARDI 13

Œuf dur et dosette
mayonnaise

Crêpe au fromage



Salade verte

Emmental BIO



Fruit frais



JEUDI 15

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

Cordon bleu de volaille
Palet végétarien à
l'italienne



Frites fraîches

Galette bretonne

Yaourt sucré

VENDREDI 16

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

Merguez sauce tomate
Omelette



Pommes de terre
quartiers LOCAL



Edam



Gâteau au chocolat



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 janvier 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 19

Velouté de légumes

Saucisse Knack de porc
HVE nature

Tarte au fromage



Semoule HVE

Bûchette de chèvre
mélange

Liégeois chocolat

MARDI 20

Salade marco polo
(tortis, tomates, surimi,
poivron, maïs,
mayonnaise)

Emincé de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE à
l'aigre douce
Croustillant fromager



Beignets de choux fleurs

Mimolette

Compote pomme abricot



JEUDI 22

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

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage



Brie pointe



Fruit frais



VENDREDI 23

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

Beignets au calamar
nature
Nugget's de blé



Lentilles cuisinées

Vache qui rit



Eclair vanille

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 janvier 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 26

Salade de lentilles et
légumes vinaigrette

Paupiette de veau sauce
charcutière
Gnocchis de pommes de terre
brunoise provençale et fromage
râpé Gnocchis de pommes de
terre brunoise provençale et
fromage râpé 
Haricots beurre

Gouda


Fromage blanc nature Bio
et dosette de sucre

MARDI 27

Céleri rémoulade


Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE à l'Estragon
Omelette

Tortis HVE


Fromage fondu


Crème dessert vanille


JEUDI 29

Salade chinoise
(carottes, soja, curry)

LA Chine

Nems au poulet
Nems aux légumes

Riz
Légumes tajine



Emmental BIO

Cake citron Pavot


VENDREDI 30

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

Rousties de légumes

Salade verte

Yaourt sucré


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 2 au 6 février 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 2

Médailлон de surimi MSC
mayonnaise
Œufs mayonnaise



Boulettes de volaille
sauce Stroganoff
Crêpe au fromage



Pommes de terre
quartiers LOCAL

Camembert



Purée de pommes poires



MARDI 3

Velouté de tomates

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate



rutes

Yaourt aromatisé



Galette St Michel

JEUDI 5

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

LA Bretagne

Saucisse HVE grillée
Tarte aux légumes



Pommes rissolées



Petit suisse sucré

Crêpe sucrée

VENDREDI 6

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

Marengo de volaille
Steak de soja provençale



Haricots verts

Vache qui rit

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 9 au 13 février 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 9

Coleslaw

*Carbonara de légumes et
champignons*



Macaronis

Madeleine

Yaourt sucré



MARDI 10

*Salade de blé aux p'tits
légumes*

*Normandin de veau sauce
forestière*

Bouchée forestière



Semoule HVE

Boursin

Flan nappé caramel



JEUDI 12

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

*Palette de porc à la
diable*

Gratin Végétarien



*Purée de pommes de
terre*

Pont l'évêque AOP

Gâteau aux pommes



VENDREDI 13

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

Blanquette de volaille

Omelette



Carottes Bio aux épices



Emmental BIO



Yaourt vanille



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 mars 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 2

Velouté de potiron

*Lasagnes bolognaises
VBF
Lasagnes de légumes*



Brie pointe



Crème dessert chocolat



MARDI 3

Carottes râpées

*Tajine de Boulettes de
soja
Semoule*



*Fromage frais nature
BIO et dosette de sucre*

Fruit frais



JEUDI 5

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

*Tomates farcies
Omelette*



Purée

Madeleine

Yaourt aromatisé



VENDREDI 6

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

*Marmite de poisson MSC
sauce crustacés
Rousties de légumes*



Gratin de choux fleurs

Brie pointe

Eclair au chocolat



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 9 au 13 mars 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 9

Emincé bicolore

Croustillant fromager



Haricots verts

Yaourt aromatisé

Fruit frais



MARDI 10

Pizza au fromage

Filet de poulet NOUVELLE

AGRICULTURE Vallée

d'auge

Palet végétarien

montagnard



Riz

Camembert



Mousse chocolat au lait

JEUDI 12

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

*Saucisse Knack de porc
HVE nature*

Saucisse Végétale nature



*Haricots blancs BIO à la
tomate*

Sablé des Flandres

Yaourt sucré



VENDREDI 13

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

Nugget's de blé



*Duo de carottes et
pommes de terre Local*



Fromage fondu



Gâteau au yaourt



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio