

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

MARDI 13

Œuf dur et dosette
mayonnaise

Crêpe au fromage



Salade verte

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

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



Camembert



Emmental BIO



Crème dessert vanille



Fruit frais



Galette bretonne

Edam



Yaourt sucré

Gâteau au chocolat



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*

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



Liégeois chocolat

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

Médaillon 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

râpes

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



Produit végétarien



Produit bio

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

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 9 au 13 février 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 9

MARDI 10

JEUDI 12

VENDREDI 13

Coleslaw

Salade de blé aux p'tits légumes

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

Carbonara de légumes et champignons



Normandin de veau sauce forestière
Bouchée forestière



Semoule HVE

Palette de porc à la diable
Gratin Végétarien
Purée de pommes de terre

Blanquette de volaille
Omelette
Carottes Bio aux épices



Madeleine

Boursin

Pont l'évêque AOP



Yaourt sucré



Flan nappé caramel



Gâteau aux pommes



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



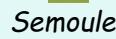
Crème dessert chocolat



MARDI 3

Carottes râpées

*Tajine de Boulettes de soja
Semoule*



*Fromage frais nature
BIO et dosette de sucre*



JEUDI 5

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

*Tomates farcies
Omelette*



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
Rousteïs 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

MARDI 10

Pizza au fromage

Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Vallée
d'auge

Palet végétarien
montagnard



Riz

Yaourt aromatisé

Camembert



Fruit frais



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

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



Sablé des Flandres

Fromage fondu



Yaourt sucré



Gâteau au yaourt



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio