

RESTAURANT SELF JBC

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 18 au 22 mars 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Velouté de légumes variés



Terrine de poisson
mayonnaise

MARDI

Oeuf dur et dosette
mayonnaise

Taboulé de boulgour



JEUDI

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

OU Salade de carottes, pois chiches, cumin,
vinaigrette

OU Carottes râpées nature BIO

VENDREDI

Saucisson ail

Choux rouges pommes et
raisins



Tortellinis ricotta épinards
sauce tomate



Sauté de volaille BIO



Crêpe au fromage

Petits pois BIO



Couscous boulettes de soja



Semoule



Légumes tajine

Gratin de poisson dieppoise

Riz



Brocolis

Camembert

Tomme grise BIO



Yaourt sucré

Edam

Petit suisse aux fruits

Yaourt vanille BIO



Cocktail de fruits

Fruit frais BIO



Crème dessert caramel

Beignet fourré

Purée de pommes poire



Liégeois vanille

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 25 au 29 mars 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Salade basque

Terrine de légumes

Escalope de volaille
normande

Tarte au fromage 

Pâtes

Bûchette de chèvre
mélange

Fruit frais

Yaourt aux fruits 

MARDI

Emincé bicolore 

Salade marco polo

Haché au boeuf sauce
poivre

Steak de soja nature 

Frites fraîches

Tomme blanche

Yaourt sucré BIO



Semoule au lait

JEUDI

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

OU Betteraves BIO nature

OU Médaillon de surimi mayonnaise

Gratin de pâtes ratatouille
et fromage BIO



Brie pointe BIO



Fromage blanc aux fruits



Pêche au sirop

VENDREDI

Macédoine mayonnaise



Rôti de porc HVE à la
moutarde

Palet végétarien à
l'italienne 

Epinards béchamel et
pommes de terre

Vache qui rit BIO



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 2 au 5 avril 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI



Lundi de Pâques



MARDI

Betteraves HVE

Salade de pâtes aux légumes 

Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet)

Cantafrais

Yaourt fruit mixé fraise
BIO 

Ananas au sirop

JEUDI

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

OU Carottes râpées à l'orange

OU Crevettes Bouquet mayonnaise

Sot l'y laisse de volaille
sauce pain d'épices

Pizza au fromage 

Pommes noisettes



Gouda BIO 

Moelleux au chocolat
Pâques



Compote de pommes HVE

VENDREDI

Pommes de terre façon
piemontaise

Carottes râpées 

Pavé de poisson blanc
sauce crustacé

Ratatouille

Riz

Yaourt sucré 

Coeur de Neufchâtel AOP

Fruit frais BIO



Produit bio

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 8 au 12 avril 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Cervezas nature

Médaille de surimi 

Rôti de dinde à l'estragon

Pavé de poisson à l'emmental

Haricots verts

Camembert BIO



Purée de pommes poire



Crème dessert vanille

MARDI

Tomate et radis



Brocolis crème de curry

Rousties de légumes



Printanière de légumes

Biscuit Nouba

Gouda

Yaourt aromatisé BIO



Fruit frais

JEUDI

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

OU *Taboulé*

OU *Carottes râpées nature BIO* 

Cordon bleu de volaille

Croustillant fromager



Tortis BIO 

Bûchette de chèvre BIO



Cake pépites de chocolat

Yaourt vanille 

VENDREDI

Emincé bicolore 

Salade de riz poivrons maïs tomate concombres 

Brandade de poisson (Plat complet)

Fromage fondu BIO



Fruit frais

Fromage blanc aromatisé aux fruits

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 15 au 19 avril 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Betteraves HVE

Salade Berlinoise à la volaille

Escalope de volaille napolitaine

Palet végétarien montagnard 

Pommes de terre quartiers LOCAL 

Madeleine BIO 

Mimolette

Yaourt sucré BIO 

Semoule au lait

MARDI

Tomates concombres et maïs BIO nature 

Salade de pommes de terre tomates oeuf sauce tartare

Omelette BIO nature



Purée de carottes BIO

Fromage fondu BIO



Petit suisse sucré

Fruit frais BIO



JEUDI

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

OU Crêpe au fromage

OU Macédoine miettes de surimi

Rôti de porc mirepoix de pommes

Bouchée forestière

Haricots verts BIO



Brie pointe BIO 

Yaourt sucré

Flan nappé caramel

VENDREDI

Pâté de campagne nature

Tomates

Raviolinis au fromage sauce tomate



Tomme blanche

Fromage frais aux fruits BIO 

Donut's

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



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 6 au 10 mai 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Salade de haricots verts
Niçoise
Jus d'orange

Lasagnes bolognaises VBF

Lasagne de légumes Plat
complet



Mimolette

Crème dessert chocolat
BIO 
Pêche au sirop

MARDI

Oeuf dur et dosette
mayonnaise
Salade de quinoa

Nugget's de blé



Petits pois carottes

Camembert BIO



Fruit frais
Semoule au lait

JEUDI

BONNE
FÊTE DE
L'ASCENSION

VENDREDI

Pas
d'école

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



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 13 au 17 mai 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Betteraves HVE

Salami

Curry de porc

Crêpe au fromage



Blé pilaf

Rondelé

Yaourt fruit mixé fraise

BIO



Fruit frais

MARDI

Carottes râpées nature

BIO



Macédoine mayonnaise au thon

Boulettes de boeuf BIO

sauce tomate

Tajine de Boulettes de soja



Pâtes

Tomme grise BIO



Crème dessert chocolat

BIO



Arlequin de fruits coupelle

JEUDI

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

OU Tomates mozzarella nature

Tarte à l'italienne



Pennes

Carottes aux épices

Emmental BIO



Cake miel et amandes

VENDREDI

Salade chef (carottes tomates
mais et salade verte)

Pâté de campagne nature

Poisson pané

Purée de pommes de terre

Cantadou

Fruit frais BIO



Dessert lacté vanille

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio