

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 12

Velouté de légumes

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

Haricots blancs à la tomate



Crème dessert vanille



MARDI 13

*Œuf dur et dosette
mayonnaise*

Crêpe au fromage

Salade verte

Emmental BIO



JEUDI 15



Cordon bleu de volaille
Palet végétarien à l'italienne

Frites fraîches

Galette bretonne

Yaourt sucré

VENDREDI 16

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 MATERNELS

LUNDI 19

Velouté de légumes

*Saucisse Knack de porc
HVE nature
Tarte au fromage*



Semoule HVE

MARDI 20

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*



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 MATERNELS

LUNDI 26

MARDI 27

JEUDI 29

VENDREDI 30

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

Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE à l'Estragon
Omelette
Tortis HVE 

Gouda



Fromage fondu


Fromage blanc nature Bio
et dosette de sucre

Crème dessert vanille


Salade chinoise
(carottes, soja, curry)

LA Chine

Nems au poulet
Nems aux légumes

Riz
Légumes tajine



Rousties de légumes

Salade verte

Yaourt sucré


Cake citron Pavot


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 MATERNELS

LUNDI 2

Médailillon de surimi MSC
mayonnaise
Œufs mayonnaise

Boulettes de volaille
sauce Stroganoff
Crêpe au fromage

Pommes de terre
quartiers LOCAL

Purée de pommes poires


MARDI 3

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate


Pâtes

Yaourt aromatisé


Galette St Michel

JEUDI 5

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

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 MATERNELS

LUNDI 9

MARDI 10

JEUDI 12

VENDREDI 13

*Carbonara de légumes et
champignons*



Macaronis

*Normandin de veau sauce
forestière
Bouchée forestière*



Semoule HVE

Madeleine

Boursin

Yaourt sucré



Flan nappé caramel



*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*

*Palette de porc à la
diable
Gratin Végétarien*



*Purée de pommes de
terre*

*Blanquette de volaille
Omelette*



Carottes Bio aux épices



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 MATERNELS

LUNDI 2

Velouté de potiron

*Lasagnes bolognaises VBF
Lasagnes de légumes*



Crème dessert chocolat



MARDI 3

*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

Eclair 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 9 au 13 mars 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 9

MARDI 10

JEUDI 12

VENDREDI 13

Croustillant fromager



Haricots verts

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Pizza au fromage

Filet de poulet NOUVELLE

AGRICULTURE Vallée

d'auge

Palet végétarien

montagnard



Riz

Mousse chocolat au lait

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

Yaourt sucré



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