

# 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

MARDI 13

*Œuf dur et dosette  
mayonnaise*

*Crêpe au fromage*



*Salade verte*

JEUDI 15

*Cordon bleu de volaille  
Palet végétarien à  
l'italienne*



*Frites fraîches*

VENDREDI 16

*Merguez sauce tomate  
Omelette*



*Pommes de terre  
quartiers LOCAL*



*Emmental BIO*



*Crème dessert vanille*



*Galette bretonne*

*Edam*



*Yaourt sucré*

*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

MARDI 20

JEUDI 22

VENDREDI 23

*Velouté de légumes*

*Saucisse Knack de porc  
HVE nature  
Tarte au fromage*



*Semoule HVE*

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

*Beignets de choux fleurs*

*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*

*Gratin de pâtes  
ratatouille et fromage*



*Beignets au calamar  
nature  
Nugget's de blé*



*Lentilles cuisinées*

*Mimolette*

*Vache qui rit*



*Liégeois chocolat*

*Compote pomme abricot*



*Fruit frais*



*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

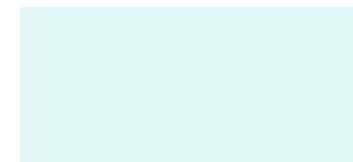
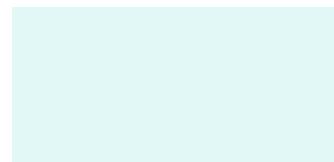
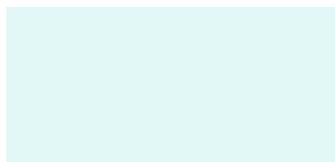
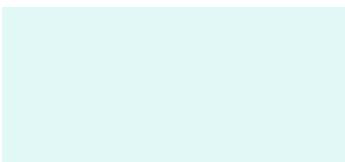
## MENUS MATERNELS

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*  
*AB*

*Fromage fondu*  
*AB*

*Fromage blanc nature Bio et dosette de sucre*

*Crème dessert vanille*  
*AB*

*Salade chinoise (carottes, soja, curry)*

LA Chine

*Nems au poulet*  
*Nems aux légumes*  
*Riz*  
*Légumes tajine*



*Rousties de légumes*  
*Salade verte*



*Yaourt sucré*  
*AB*

*Cake citron Pavot*  
*SP*

*Fruit frais*  
*S*

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

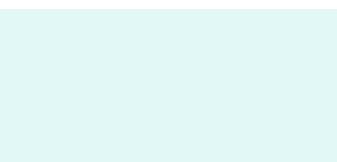
LUNDI 2

*Médaillon de surimi MSC  
mayonnaise  
Œufs mayonnaise*

*Boulettes de volaille  
sauce Stroganoff  
Crêpe au fromage  
 Pommes de terre quartiers LOCAL*

MARDI 3

*Tortellinis ricotta  
épinards sauce tomate  
 Pâtes*



*Yaourt aromatisé*

*Purée de pommes poires*



*Galette St Michel*

JEUDI 5

LA Bretagne

*Saucisse HVE grillée  
Tarte aux légumes  
 Pommes rissolées*



*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

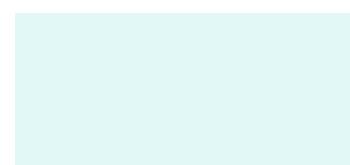
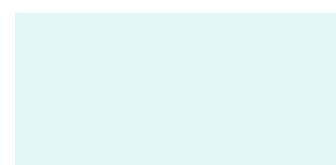
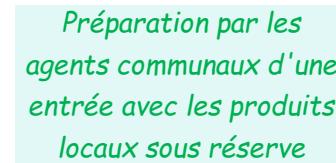
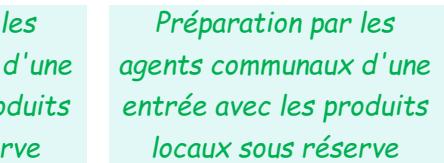
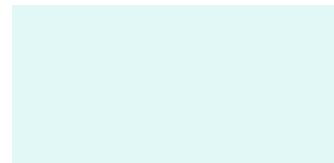
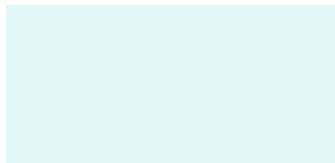
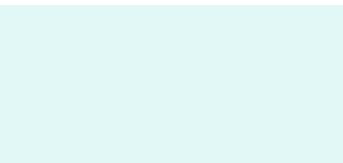
## MENUS MATERNELS

LUNDI 9

MARDI 10

JEUDI 12

VENDREDI 13



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*



MARDI 3

*Tajine de Boulettes de soja  
Semoule*

*Fromage frais nature  
BIO et dosette de sucre*

*Crème dessert chocolat*



*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*

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SELF JBC

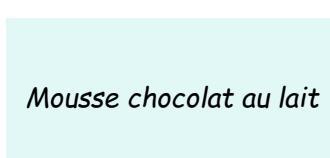
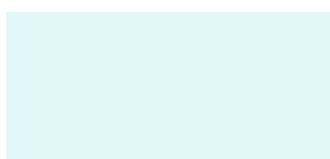
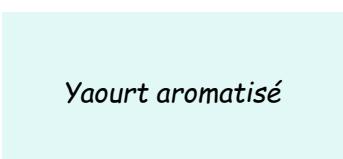
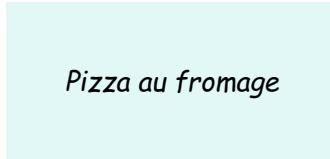


Semaine du 9 au 13 mars 2026

## MENUS MATERNELS

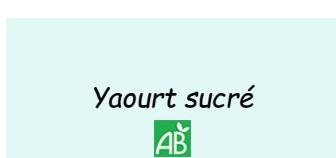
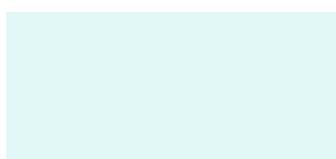
LUNDI 9

MARDI 10



JEUDI 12

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



VENDREDI 13

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