

RESTAURANT SELF JBC

Convivio

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 18 au 22 mars 2024

MENUS MATERNELS

LUNDI

Velouté de légumes variés



Terrine de poisson
mayonnaise

MARDI

Oeuf dur et dosette
mayonnaise

Taboulé de boulgour

Sauté de volaille BIO



Crêpe au fromage

Petits pois BIO



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

Couscous boulettes de soja



Semoule

Légumes tajine

VENDREDI

Saucisson ail

Choux rouges pommes et
raisins

Gratin de poisson dieppoise

Riz

Brocolis

Camembert

Fruit frais BIO



Crème dessert caramel

Beignet fourré

Purée de pommes poire BIO



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 MATERNELS

LUNDI

Salade basque

Terrine de légumes

Escalope de volaille
normande

Tarte au fromage 

Pâtes

MARDI

Haché au boeuf sauce
poivre

Steak de soja nature 

Frites fraîches

Tomme blanche

Yaourt sucré BIO



Semoule au lait

JEUDI

Gratin de pâtes ratatouille
et fromage BIO



Brie pointe BIO



Fromage blanc aux fruits



Pêche au sirop

VENDREDI

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 MATERNELS

LUNDI



Lundi de Pâques



MARDI

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

Cantafrais

Yaourt fruit mixé fraise
BIO 

Ananas au sirop

JEUDI

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 BIO



Coeur de Neufchâtel AOP

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 8 au 12 avril 2024

MENUS MATERNELS

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Rôti de dinde à l'estragon

Pavé de poisson à
l'emmental

Haricots verts

Rousties de légumes



Printanière de légumes

Cordon bleu de volaille

Croustillant fromager



Tortis BIO 

Brandade de poisson
(Plat complet)

Camembert BIO



Biscuit Nouba

Gouda

Bûchette de chèvre BIO



Fromage fondu BIO



Purée de pommes poire



Crème dessert vanille

Yaourt aromatisé BIO



Fruit frais

Cake pépites de chocolat

Yaourt vanille 

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

Convivio

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 15 au 19 avril 2024

MENUS MATERNELS

LUNDI

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

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



Flan nappé caramel

VENDREDI

Pâté de campagne nature

Tomates

Raviolinis au fromage
sauce tomate



Donut's

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 6 au 10 mai 2024

MENUS MATERNELS

LUNDI

Salade de haricots verts
Niçoise
Jus d'orange

MARDI

Lasagnes bolognaises VBF
Lasagne de légumes Plat
complet



Nugget's de blé



Petits pois carottes

JEUDI

BONNE
FÊTE DE
L'ASCENSION

VENDREDI

Pas
d'école

Camembert BIO



Crème dessert chocolat
BIO
Pêche au sirop

Fruit frais

Semoule au lait

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



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 13 au 17 mai 2024

MENUS MATERNELS

LUNDI

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 bœuf BIO
sauce tomate
Tajine de Boulettes de
soja 
Pâtes

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

Cake miel et amandes

VENDREDI

Poisson pané
Purée de pommes de terre

Cantadou

Fruit frais BIO 
Dessert lacté vanille