

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 16 au 20 mars 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 16

MARDI 17

JEUDI 19

VENDREDI 20

Velouté de légumes
variés 

Paupiette de veau
forestière
Crêpe au fromage 
Pommes de terre
quartiers 

Tandoori de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE
Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate
Riz

Boulettes de boeuf VBF
façon carbonade
Flamande
Rousties de légumes 
Frites fraîches

Omelette 
Ratatouille

Farfalles

Camembert

Emmental BIO

Yaourt sucré



Edam

Dessert lacté vanille

Cake chicorée pépites



Pêche au sirop



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 23 au 27 mars 2026

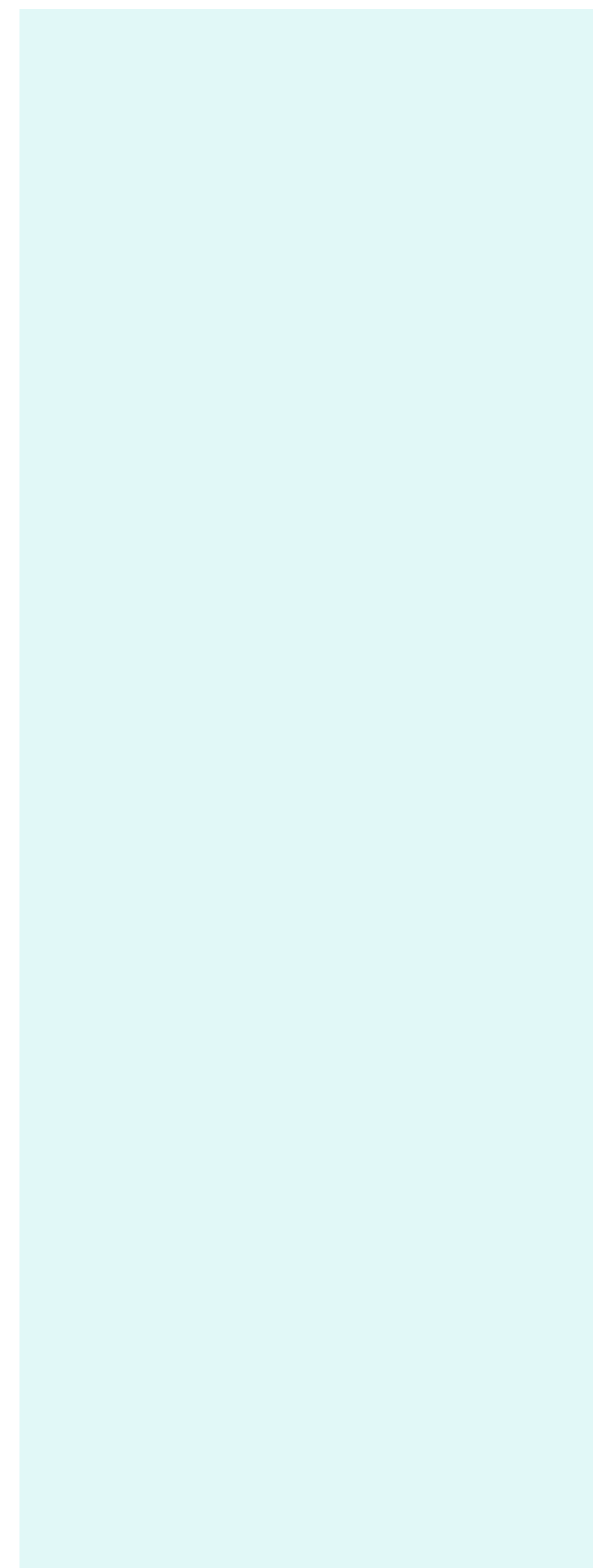
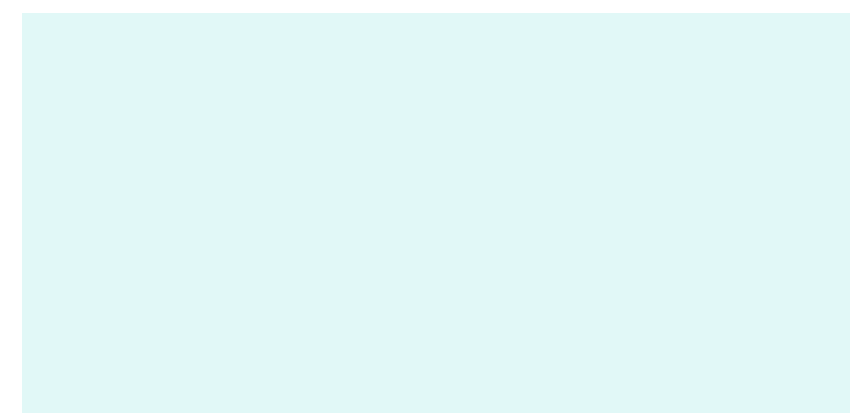
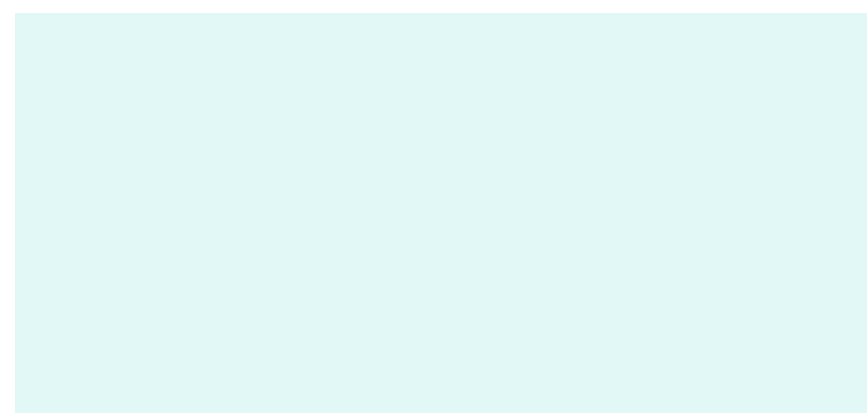
MENUS MATERNELS

LUNDI 23

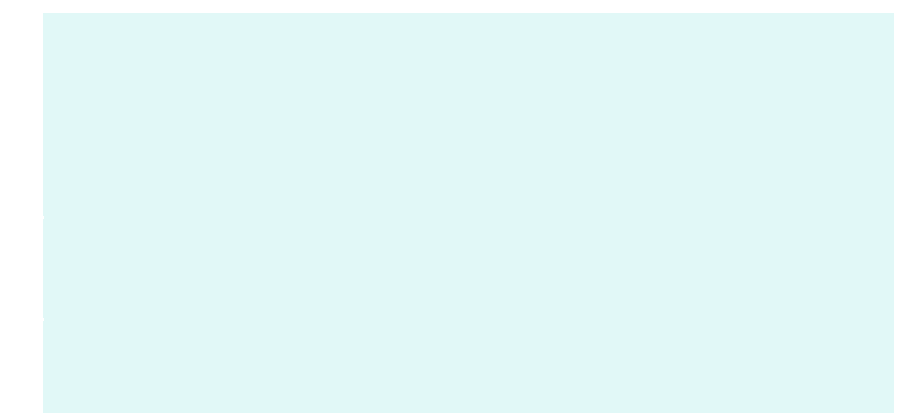
MARDI 24

JEUDI 26

VENDREDI 27



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



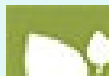
*Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Vallée d'auge*

Tarte au fromage

Flageolets

*Boulettes végétales
sauce tomate*

Semoule HVE

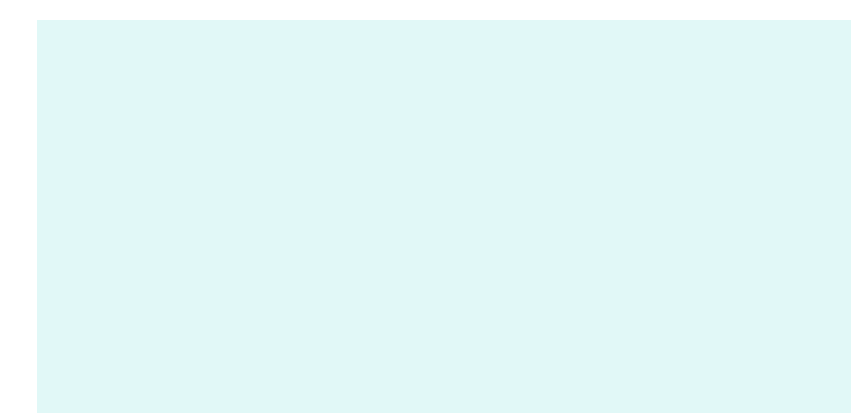
*Hachis parmentier
Hachis Parmentier
végétarien*


*Beignets au calamar
nature
Palet végétarien à
l'italienne*

*Epinards Béchamel
Pâtes*

Petit suisse aux fruits

Galette bretonne



Vache qui rit

Fruit frais

Riz au lait


*Fromage blanc aromatisé
aux fruits*

Gâteau aux pommes


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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 30

MARDI 31

JEUDI 2

VENDREDI 3

Crêpe au fromage

Croustillant fromager

Petits pois carottes

Jambon grill HVE sauce
Dijonnaise

Tarte aux poireaux

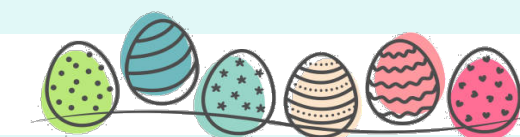
Blé aux petits légumes

Emmental BIO


Fromage fondu BIO


Novly chocolat

Médailon de surimi MSC
mayonnaise 
Carottes râpées



Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Sauce
Thym/ciron
Steak de soja provençale

Pommes noisettes

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate



Gouda




Crumble à la pomme



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 6 au 10 avril 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 6

MARDI 7

JEUDI 9

VENDREDI 10



Saucisse de Toulouse
HVE 
Croustillant fromager 
Lentilles cuisinées

Galette St Michel


Yaourt aromatisé


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

Rousties de légumes

salade

Cake pépites de chocolat


Parmentier de poisson
MSC
Omelette

Purée

Vache qui rit


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 27 avril au 1 mai 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 27

MARDI 28

JEUDI 30

VENDREDI 1

Lasagnes bolognaises VBF
Lasagne de légumes



Rousties de légumes
Haricots verts



Carré de l'est

Vache qui rit



Compote pomme abricot



Crème dessert chocolat



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

*Normandin de veau sauce
forestière*
Steak de soja provençale

*Pommes de terre
quartiers*



Tomme noire

Eclair au chocolat



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 4 au 8 mai 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 4

Œufs mayonnaise

Nugget's de blé ketchup



Purée

Crème dessert chocolat

MARDI 5

Tomates

Saucisse de Toulouse

HVE 

Omelette



Lentilles Bio cuisinées



Fruit frais



JEUDI 7

Boulettes végétales

sauce tomate



Ratatouille

Pâtes

Gaufrettes plumetis

Yaourt sucré

VENDREDI 8

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio