

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 16 au 20 mars 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 16

Betteraves HVE

Paupiette de veau
forestière
Crêpe au fromage

Pommes de terre
quartiers

Camembert

Dessert lacté vanille

MARDI 17

Velouté de légumes
variés 

Tandoori de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE
Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate
Riz

Emmental BIO

Fruit frais

JEUDI 19

Salade Flersoise
(carottes, choux,
pommes, raisins,
mayonnaise)

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

Yaourt sucré

Cake chicorée pépites

VENDREDI 20

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

Omelette
Ratatouille
Farfalles

Edam

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 ELEMENTAIRES

LUNDI 23

Terrine de légumes

Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Vallée
d'auge



Tarte au fromage



Flageolets

Petit suisse aux fruits

Fruit frais

MARDI 24

Emincé bicolore

Boulettes végétales
sauce tomate



Semoule HVE

Galette bretonne

Riz au lait



JEUDI 26

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

Hachis parmentier
Hachis Parmentier
végétarien



Brie pointe



Fromage blanc aromatisé
aux fruits

VENDREDI 27

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

Beignets au calamar
nature
Palet végétarien à
l'italienne



Epinards Béchamel
Pâtes

Vache qui rit

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 ELEMENTAIRES

LUNDI 30

Betteraves HVE



Croustillant fromager



Petits pois carottes

Emmental BIO



Novly chocolat

MARDI 31

Crêpe au fromage

Jambon grill HVE sauce
Dijonnaise



Tarte aux poireaux



Blé aux petits légumes

Fromage fondu BIO



Yaourt velouté aux
fruits

JEUDI 2

Médailon de surimi MSC
mayonnaise 
Carottes râpées



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

Pommes noisettes



Pont l'évêque AOP



Crumble à la pomme



VENDREDI 3

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

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate



Gouda



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 ELEMENTAIRES

LUNDI 6



MARDI 7

Emincé bicolore

Saucisse de Toulouse
HVE 
Croustillant fromager

Lentilles cuisinées

Galette St Michel



Yaourt aromatisé



JEUDI 9

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

Rousties de légumes

salade

*Fromage frais nature Bio
et dosette de sucre*



Cake pépites de chocolat



VENDREDI 10

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

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 ELEMENTAIRES

LUNDI 27

Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette

Lasagnes bolognaises
VBF
Lasagne de légumes



Carré de l'est

Compote pomme abricot



MARDI 28

Médailon de surimi MSC
mayonnaise



Rousties de légumes
Haricots verts



Vache qui rit



Crème dessert chocolat



JEUDI 30

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

VENDREDI 1



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 4 au 8 mai 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 4

Œufs mayonnaise

Nugget's de blé ketchup



Parce

Mimolette

Crème dessert chocolat

MARDI 5

Tomates

Saucisse de Toulouse

HVE

Omelette



Lentilles Bio cuisinées



Camembert



Fruit frais



JEUDI 7

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

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