

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 11 au 15 mai 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 11

Oeufs mayonnaise

Crêpe au fromage

Haricots verts
Blé pilaf

Yaourt aromatisé

Fruit frais


MARDI 12

Carottes râpées


Tajine de volaille à l'orange
Couscous végétarien aux pois chiches

Semoule HVE
Légumes tajine

Tomme noire

Mousse chocolat au lait

JEUDI 14

Férié

VENDREDI 15



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 18 au 22 mai 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 18

Emincé bicolore

Croustillant fromager

Pommes rissolées

Bûchette lait mélange

Compote de pommes HVE

MARDI 19

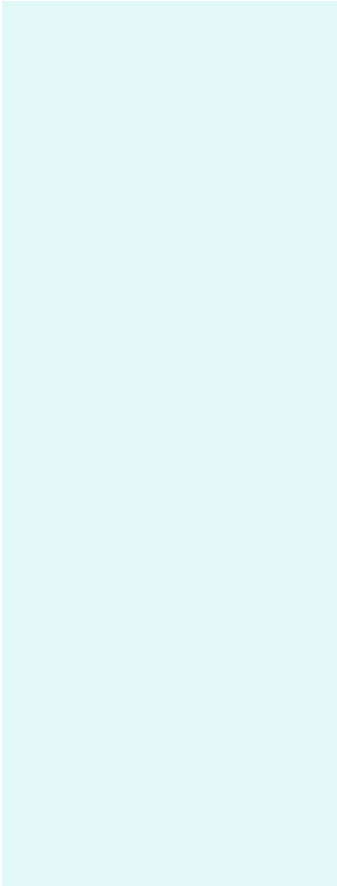
Melon

Omelette

Petits pois

Gouda


Fruit frais


JEUDI 21

Andouille nature

Escalope de volaille normande
Boulettes végétales sauce estragon

Riz 



Camembert


Tarte normande

VENDREDI 22

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

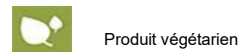
Sauté de boeuf RAV au paprika
Hachis crécy végétarien

Purée de carottes

Madeleine


Yaourt sucré


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



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 25 au 29 mai 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 25

Férié

MARDI 26

Radis et beurre


Filet de poulet basquaise 
Tarte aux légumes 
 Macaronis

Galette St Michel 


Yaourt aromatisé

JEUDI 28

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

Cheeseburger VBF
Steak de soja provençale 
Frites

Emmental BIO

Fromage blanc aromatisé aux fruits 

VENDREDI 29

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

Poisson meunière MSC nature 
Oeufs durs Florentine 
Epinards branche HVE à la crème 
Pomme de terre

Vache qui rit 

Eclair vanille

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



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 1 au 5 juin 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 1

Céleri rémoulade

Palet végétarien
montagnard



Petits pois carottes
Tortis HVE

Galette St Michel




Yaourt sucré



MARDI 2

Bâtonnet de surimi
mayonnaise
Carottes râpées

Pavé de poisson blanc
MSC sauce pesto 
Oeufs durs sauce mornay

 Pommes de terre
quartiers LOCAL 

Petit suisse sucré

Ananas frais

JEUDI 4

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

Chipolata HVE au jus



Rousties de légumes



Haricots verts

Yaourt sucré

Cake aux framboises



VENDREDI 5

Melon

Paupiette de veau à
l'estragon
Steak de soja nature



Riz

Tomme blanche

Entremets 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 8 au 12 juin 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 8

Macédoine mayonnaise



Jambon HVE sauce oignons 
Boulettes végétales stroganoff 
Lentilles cuisinées 

Petit suisse aux fruits

Fruit frais 

MARDI 9

Radis beurre

Aiguillettes de blé panées 
Ratatouille 
Pâtes

Fromage fondu



Liégeois chocolat

JEUDI 11

Melon



Emincé de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Sauce Forestière
Emincé de pois et blé sauce forestière 
Duo de carottes et pommes de terre Local 

Petit moulé

Faisselle et dosette de sucre

VENDREDI 12

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

Rôti de dinde aux poivrons
Palet végétarien à l'italienne



Camembert



Yaourt sucré

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC




Semaine du 15 au 19 juin 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 15

Emincé bicolore
(carottes, céleri,
fromage blanc,
mayonnaise)

Cordon bleu de volaille
Nugget's de blé

Haricots beurre HVE
provençale

Petit suisse sucré

Fruit frais


MARDI 16

Melon

Jambon blanc HVE froid
Curry de ourgettes
poivrons

Frites

Biscuit Nouba

Yaourt sucré


JEUDI 18

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

Boulettes végétales
sauce tomate

Riz

Emmental



Gâteau au chocolat

VENDREDI 19

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

Croustillant fromager
Purée  carottes

Yaourt sucré

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 22 au 26 juin 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 22

Radis beurre

MARDI 23

Tomates et concombres

JEUDI 25

Melon

VENDREDI 26

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

Lasagne de légumes



Saucisse de Toulouse



Saucisse Végétale nature

Beignets de brocolis



Quiche lorraine



Omelette



Salade verte

Colombo de poisson
Crêpe au fromage



Semoule

Mimolette

Pont l'évêque AOP

Edam



Brie pointe



Mousse chocolat au lait

Fruit frais



Brownies

Compote pomme fraise

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 29

Macédoine mayonnaise

Emincé de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Sauce aigre
douce
Omelette 
Pommes de terre
quartiers LOCAL 

Emmental BIO

Fruit frais


MARDI 30

Betteraves

Menu Stock Tampon


Raviolis au bœuf
Boulettes végétales
sauce tomate

Camembert

Compote de pommes HVE

JEUDI 2

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

Boissons au caramel
nature
Roustites de légumes
Purée d'épinards et
pommes de terre Bio



Yaourt sucré

Cake pépites de chocolat


VENDREDI 3

Tomates cerise

Rôti de dinde
Oeufs dur mayonnaise

Chips

Yaourt aromatisé

Madeleines

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio