

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 11 au 15 mai 2026

## MENUS MATERNELS

LUNDI 11

*Oeufs mayonnaise*

*Crêpe au fromage*



*Haricots verts*

*Blé pilaf*

*Yaourt aromatisé*

MARDI 12

*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)



# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 18 au 22 mai 2026

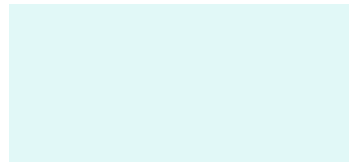
## MENUS MATERNELS

LUNDI 18

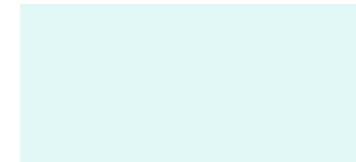
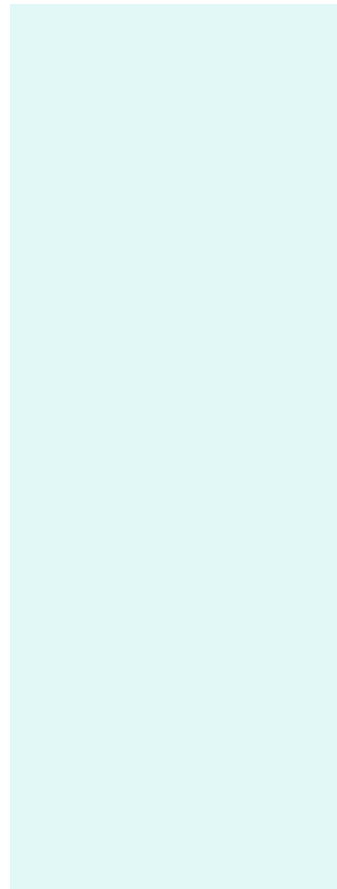
MARDI 19

JEUDI 21

VENDREDI 22



Melon



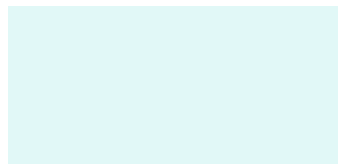
Croustillant fromager  
  
Pommes rissolées

Omelette  
  
Petits pois

Escalope de volaille normande  
Boulettes végétales sauce estragon  
Riz

Sauté de boeuf RAV au paprika  
Hachis crécy végétarien  
Purée de carottes

Bûchette lait mélange



Camembert

Madeleine

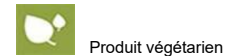
Compote de pommes HVE

Fruit frais

Tarte normande

Yaourt sucré

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



# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 25 au 29 mai 2026

## MENUS MATERNELS

LUNDI 25



Férié

MARDI 26






Filet de poulet  
basquaise   
Tarte aux légumes  
   
Galette St Michel  
  
Yaourt aromatisé

JEUDI 28

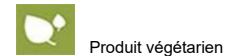
Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement

Cheeseburger VBF  
Steak de soja provençale  
  
Frites  
Fromage blanc aromatisé  
aux fruits  


VENDREDI 29

Poisson meunière MSC  
nature   
Oeufs durs Florentine  
  
Epinards branche HVE à  
la crème  
Pommes 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 MATERNELS

LUNDI 1

MARDI 2

JEUDI 4

VENDREDI 5


Bâtonnet de surimi  
mayonnaise  
Carottes râpées

Melon

Palet végétarien  
montagnard  
  
Petits pois carottes  
Tortis HVE

Pavé de poisson blanc  
MSC sauce pesto   
Oeufs durs sauce mornay  
  
Pommes de terre  
quartiers LOCAL 

Chipolata HVE au jus  
  
Rousties de légumes  
  
Haricots verts

Paupiette de veau à  
l'estragon  
Steak de soja nature  
  
Riz

Galette St Michel  


Petit suisse sucré  


Yaourt sucré

Yaourt sucré  


Cake aux framboises  


Entremets au chocolat  


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



# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 8 au 12 juin 2026

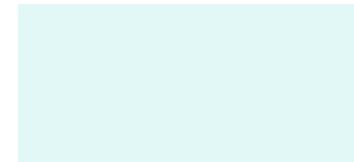
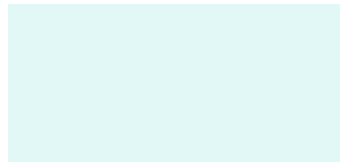
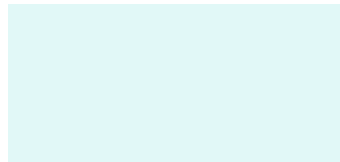
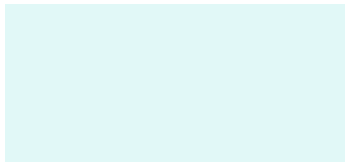
## MENUS MATERNELS

LUNDI 8

MARDI 9

JEUDI 11

VENDREDI 12



Jambon HVE sauce  
oignons   
Boulettes végétales  
stroganoff



Aiguillettes de blé  
panées

Ratouille 



Emincé de poulet NOUVELLE  
AGRICULTURE Sauce Forestière  
Emincé de pois et blé sauce  
forestière

Duo de carottes et pommes de  
terre Local 



Rôti de dinde aux  
poivrons  
Palet végétarien à  
l'italienne



Riz

Petit suisse aux fruits

Fromage fondu



Petit moulé

Camembert



Fruit frais



Liégeois chocolat



Yaourt sucré

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



# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 15 au 19 juin 2026

## MENUS MATERNELS

LUNDI 15

MARDI 16

JEUDI 18

VENDREDI 19

Melon

Cordon bleu de volaille  
Nugget's de blé  
  
Haricots beurre HVE  
provençale

Jambon blanc HVE froid  
  
Curry de courgettes  
poivrons  
  
Frites

Boulettes végétales  
sauce tomate  
  
Riz

Croustillant fromager  
  
Purée de carottes

Petit suisse sucré

Biscuit Nouba

Emmental  


Yaourt sucré

Fruit frais  


Gâteau au chocolat

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

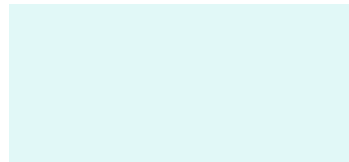
## MENUS MATERNELS

LUNDI 22

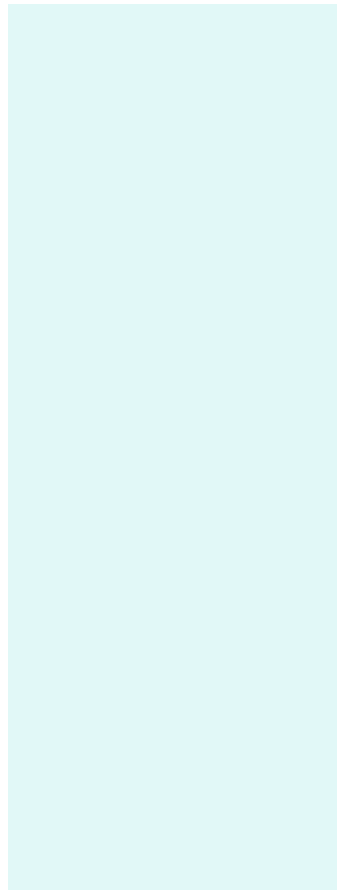
MARDI 23

JEUDI 25

VENDREDI 26




Tomates et concombres



Melon

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

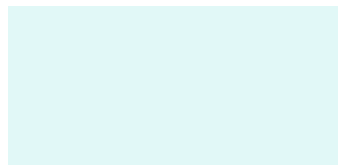
Lasagne de légumes  



Saucisse de Toulouse  
HVE  
  
Saucisse Végétale nature  
Beignets de brocolis  

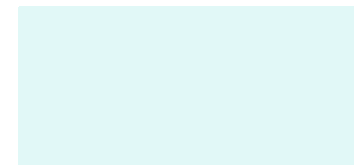

Quiche lorraine  
  
Omelette  
  
Salade verte

Colombo de poisson  
Crêpe au fromage  
  
Semoule

Mimolette



Edam  




Mousse chocolat au lait

Fruit frais  


Brownies

Compote pomme fraise

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



# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

## MENUS MATERNELS

LUNDI 29

MARDI 30

JEUDI 2



VENDREDI 3

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

Menu Stock Tampon

  
Raviolis au bœuf  
Boulettes végétales  
sauce tomate

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

Beignets au calamar nature  
Rousties de légumes  
  
Purée d'épinards et pommes  
de terre Bio  


Rôti de dinde  
Oeufs dur mayonnaise  
  
Chips

Emmental BIO

Camembert

Yaourt aromatisé

Fruit frais  


Compote de pommes HVE

Cake pépites de chocolat  


Madeleines

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien

 Produit bio