

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 1 au 4 septembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

MARDI 1

Melon

Boulettes végétales
stroganoff



Pommes rissolées



Camembert



Mousse chocolat au lait

JEUDI 3

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

Jambon de dinde
Dijonnaise
Croustillant fromager



Riz

Poêlée de légumes

Emmental BIO



Gâteau au chocolat



VENDREDI 4

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

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage



Edam



Compote de pommes HVE



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 7 au 11 septembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 7

Salade de pommes de terre, maïs, tomate, vinaigrette 

Chipolatas nature 

Saucisse Végétale nature



Galette St Michel



Yaourt aromatisé



MARDI 8

Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)

Paupiette de veau sauce charcutière

Palet végétarien montagnard



Haricots beurre

Mimolette

Fruit frais



JEUDI 10

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

Sauté de volaille, sauce champignons
Omelette



Macaronis au fromage

Fromage fondu



Ile flottante crème anglaise

VENDREDI 11

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

Croustillant fromager



Purée de carottes

Camembert



Fruit frais



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 14 au 18 septembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 14

Œufs mayonnaise

Cordon bleu de volaille
Gratin de pommes de
terre et brocoli au
fromage



Haricots verts

Gouda

Yaourt fruit mixé fraise



MARDI 15

Salade chef (tomates
maïs fromage et salade
verte)

Paupiette de volaille
sauce poivron
Raviolinis ratatouille



Pâtes

Brie



Liégeois vanille

JEUDI 17

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

Merguez sauce barbecue
Rousties de légumes



Salade de pommes de
terre façon piémontaise

Saint paulin



Beignet fourré

VENDREDI 18

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

Quiche lorraine



Oeufs durs Florentine



Salade verte

Petit suisse aux fruits



Fruit frais



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 21 au 25 septembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 21

Œufs mayonnaise

Fricassée de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE
thym citron
Omelette

Haricots beurre

Camembert



Crème dessert vanille

MARDI 22

Concombres nature

Palet végétarien à
l'italienne

Frites

Galette St Michel



Fruit frais



JEUDI 24

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

Aiguillettes de blé
panées

Ratatouille

Purée de pommes de
terre

Petit suisse sucré

Fruit frais



VENDREDI 25

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

Pavé de poisson blanc
MSC sauce crustacé
Bouchée forestière

Pommes de terre
quartiers LOCAL

Emmental BIO



Cake pépites de chocolat



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 28

Betteraves HVE

Palette de porc à la diable



Tarte au fromage



Lentilles cuisinées

Madeleine

Yaourt sucré



MARDI 29

Tomates

Boulettes de bœuf stroganoff

Boulettes végétales

sauce tomate



Semoule HVE

Mimolette

Fruit frais



JEUDI 1

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

Roulé au fromage



Salade verte

Edam

Gâteau aux pommes



VENDREDI 2

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

Gratiné de poisson au fromage MSC
Croustillant fromager



Purée

Tomme noire

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 5 au 9 octobre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 5

Salade de pâtes aux légumes

Omelette



Ratatouille

Blé pilaf

Brie pointe



Crème dessert chocolat



MARDI 6

Concombre vinaigrette

Lamelle Kebab
méditerranéenne
Palet végétarien
montagnard



Pommes rissolées

Emmental BIO

Fruit frais



JEUDI 8

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

Croustillant fromager



Haricots blancs à la tomate

Petit moulé

Gâteau basque

VENDREDI 9

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

Curry de poisson MSC à l'indienne

Tarte aux poireaux



Purée de Brocolis

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 12 au 16 octobre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 12

Macédoine mayonnaise

basquaise
Gratin de pommes de
terre et choux fleurs au
fromage



Frites

Gouda



Compote de pommes HVE

MARDI 13

Velouté de légumes

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate



Rondelé Ail et Fines
Herbes

Fruit frais



JEUDI 15

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

Saucisse sauce rougail
HVE
Saucisse végétale sauce
rougail



Fromage fondu

Cake mangue Coco



VENDREDI 16

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

Pépites de poisson MSC
aux 3 céréales
Nugget's de blé



Tomme noire

Liégeois chocolat

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 2 au 6 novembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 2

Betteraves HVE

Lasagnes bolognaises
VBF
Lasagnes ricotta chèvre
épinards


Madeleine


Yaourt aromatisé


MARDI 3

Velouté de légumes

Nugget's de blé

Beignets de Légumes

Petit suisse aux fruits


Fruit frais


JEUDI 5

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

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage


Bûchette lait mélange

Yaourt velouté aux fruits

VENDREDI 6

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

Marengo de volaille
Oeufs durs Florentine

Riz

Vache qui rit


Eclair au chocolat

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio