

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 1 au 4 septembre 2026

MENUS MATERNELS

MARDI 1

Melon

Boulettes végétales
stroganoff



Pommes rissolées



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

VENDREDI 4

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage



Edam



Gâteau au chocolat



Compote de pommes HVE

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 7 au 11 septembre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 7

MARDI 8

JEUDI 10

VENDREDI 11

Chipolatas nature



Saucisse Végétale nature



Purée

Paupiette de veau sauce
charcutière

Palet végétarien
montagnard



Haricots beurre

Galette St Michel



Mimolette

Yaourt aromatisé



Fruit frais



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

Croustillant fromager



Purée de carottes

Fromage fondu



Camembert



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 14 au 18 septembre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 14

Œufs mayonnaise

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



Haricots verts

Gouda

MARDI 15

Paupiette de volaille
sauce poivron
Raviolinis ratatouille



Pâtes

Brie



Liégeois vanille

JEUDI 17

Merguez sauce barbecue
Rousties de légumes



Salade de pommes de
terre façon piémontaise

Saint paulin



Beignet fourré

VENDREDI 18

Quiche lorraine



Oeufs durs Florentine



Salade verte

Petit suisse aux fruits



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 21 au 25 septembre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 21

Œufs mayonnaise

Fricassée de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE
thym citron
Omelette

Haricots beurre

MARDI 22

Palet végétarien à
l'italienne

Frites

Galette St Michel


Fruit frais


JEUDI 24

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

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 MATERNELS

LUNDI 28

MARDI 29

JEUDI 1

VENDREDI 2

Palette de porc à la diable



Tarte au fromage



Lentilles cuisinées

Madeleine

Yaourt sucré



Boulettes de boeuf
stroganoff

Boulettes végétales
sauce tomate



Semoule HVE

Mimolette

Fruit frais



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

Roulé au fromage



Salade verte

Gâteau aux pommes



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

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 MATERNELS

LUNDI 5

MARDI 6

JEUDI 8

VENDREDI 9

Omelette



Ratatouille

Blé pilaf

Lamelle Kebab
méditerranéenne
Palet végétarien
montagnard



Pommes rissolées

Brie pointe



Emmental BIO

Crème dessert chocolat



Fruit frais



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

Croustillant fromager



Haricots blancs à la
tomate

Curry de poisson MSC à
l'indienne
Tarte aux poireaux
Purée de Brocolis



Yaourt sucré



Gâteau basque

Fruit frais



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 12

MARDI 13

JEUDI 15

VENREDI 16



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

Les Iles

Saucisse sauce rougail
HVE
Saucisse végétale sauce
rougail
Riz

Pépites de poisson MSC
aux 3 céréales
Nugget's de blé
Ratatouille
Pommes de terre
quartiers LOCAL



Tomme noire

Cake mangue Coco



Liégeois chocolat

Filet de poulet LNA FR
basquaise
Gratin de pommes de
terre et choux fleurs au
fromage
Frites

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate



Gouda



Rondelé Ail et Fines
Herbes

Compote de pommes HVE

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 2 au 6 novembre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 2

MARDI 3

JEUDI 5

VENDREDI 6

	Velouté de légumes		Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement	
Lasagnes bolognaises VBF Lasagnes ricotta chèvre épinards 	Nugget's de blé  Beignets de Légumes		Gratin de pâtes ratatouille et fromage 	Marengo de volaille Oeufs durs Florentine  Riz
Madeleine 	Petit suisse aux fruits 			Vache qui rit 
Yaourt aromatisé 			Yaourt velouté aux fruits	Eclair au chocolat

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio