RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 9 au 13 novembre 2026

Menus maternelles

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
	Velouté de potiron			Carottes râpées
Jambon HVE sauce charcutière Nugget's de blé ketchup Lentilles BIO cuisinées	Langue de boeuf sauce piquante Tarte au fromage Purée de pommes de terre		Rôti de dinde FR à l'estragon Omelette Pâtes	Croustillant fromager Haricots verts
Tomme noire	Chanteneige		Madeleine BIO	Edam BIO
Flan nappé caramel BIO	Fromage blanc sucré		Dessert lacté chocolat	Chou à la vanille

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

Produit local | Produit de saison | Produit végétarien | Produit bio

RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

Menus maternelles

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
	Œuf dur et dosette mayonnaise		Velouté de tomates	Pizza au fromage
Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge Omelette Riz BIO	Boulettes végétales sauce tomate Petits pois carottes		Cassoulet Saucisses végétales aux haricots blanc	Curry de volaille coco Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage Beignets de brocolis
Petit beurre biscuit BIO				Vache qui rit
Yaourt aromatisé	Fruit frais HVE		Gâteau basque	

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

Produit local — Produit de saison — Produit végétarien — Produit bio

RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

Menus maternelles

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Velouté de légumes	Carottes râpées nature BIO		Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Sauté de porc HVE Dijonnaise Crêpe au fromage Lentilles BIO cuisinées	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic		Rôti de dinde au caramel Rousties de légumes Courgettes provençale	Beignets au calamar sauce ketchup Oeufs durs Florentine Pommes de terre quartiers LOCAL
	Petit suisse sucré			
Fruit frais			Fruit frais HVE	Gâteau au yaourt

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

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

Menus maternelles

LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
	Velouté de légumes			*Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement*
Marengo de volaille Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage Semoule	Saucisse de Toulouse HVE Steak de soja provençale Frites		Nugget's de blé ketchup Poêlée de légumes	Tajine de boulettes d'agneau Omelette Purée de carottes BIO
Camembert BIO	Galette St Michel BIO		Emmental	
Purée de pommes poires BIO			Cake pépites de chocolat	Fruit frais

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

Produit local | Produit de saison | Produit végétarien | Produit bio

RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 7au 11 décembre 2026

Menus maternelles

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
			Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement	*Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement*
Boulettes de veau sauce paprika *Boulettes végétales sauce tomate* *Pommes de terre quartiers LOCAL*	*Omelette* *Petits pois BIO*		*Emincé de volaille tex mex* *Palet végétarien montagnard* *Riz*	*Colin pané MSC* *Tarte au fromage* *Pâtes BIO*
Madeleine BIO	*Vache qui Rit BIO*			
Fromage blanc sucré	*Fruit frais HVE*		*Beignet fourré*	*Dessert lacté vanille*

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

Produit local — Produit de saison — Produit végétarien — Produit bio

RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

Menus maternelles

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Velouté de tomates			Menu de Noël Œufs mayonnaise Briquette de Jus d'oranges	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Saucisse Knack de porc HVE nature Saucisse Végétale nature Haricots blancs à la tomate	Lasagnes ricotta chèvre épinards		Volaille farcie sauce au miel Bouchée forestière Potatoes pops	Roti de porc HVE aux oignons Tarte aux poireaux Macaronis
Gouda BIO	Cantadou		Clémentine	
	Compote de pommes HVE		Bûche de Noël LOCAL	Flan nappé caramel BIO

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

Produit local | Produit de saison | Produit végétarien | Produit bio

RESTAURANT SELF JBC

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 4 au 8 janvier 2027

Menus maternelles

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
	Pizza au fromage		Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement	
Lasagnes ricotta chèvre épinards	Saucisse de Toulouse HVE Saucisses knack végétale Jeunes carottes aux épices		Couscous boulettes de soja Semoule BIO	Dos de colin MSC à l'américaine Oeufs durs Florentine Purée
Madeleine BIO				Cantafrais
Yaourt aromatisé BIO	Fruit frais HVE		Compote pomme abricot HVE	Couronne des rois

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

Produit local
Produit de saison
Produit végétarien
Produit bio