

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 17 au 21 mars 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 17

Betteraves HVE

Paupiette de veau  
forestière  
Crêpe au fromage



Petits pois

Camembert



Dessert lacté vanille

MARDI 18

Velouté de légumes  
variés BIO

Tandoori de volaille  
NOUVELLE AGRICULTURE  
Tortellinis ricotta  
épinards sauce tomate



Riz BIO

Fromage frais nature  
BIO et dosette de sucre

Fruit frais



JEUDI 20

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

Haché au boeuf Sauce  
Poutine  
Rousties de légumes



Pommes rissolées

Mimolette

Pancake sauce chocolat

VENDREDI 21

Saucisson ail  
Chou blanc au fromage

Omelette



Ratatouille



Farfalles

Petit suisse aux fruits

Pêche au sirop

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 24 au 28 mars 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 24

Salade basque

Filet de poulet NOUVELLE  
AGRICULTURE Vallée  
d'auge  
Tarte au fromage  
  
Haricots beurre

Bûchette de chèvre  
mélange

Fruit frais

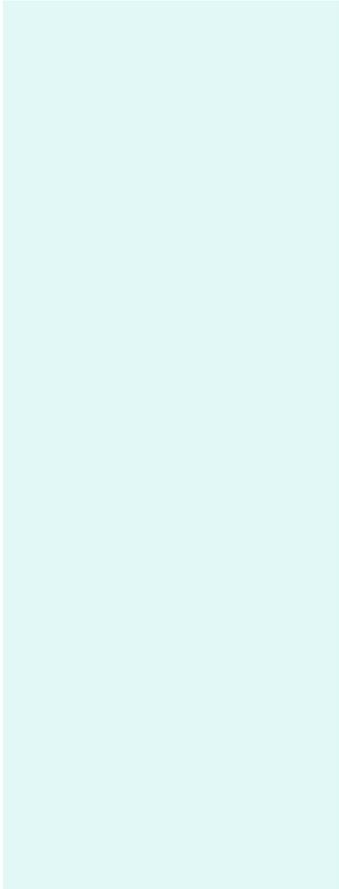
MARDI 25

Carottes râpées

Boulettes végétales  
sauce tomate  
  
Semoule BIO

Galette bretonne

Yaourt sucré  

JEUDI 27

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

Hachis parmentier BIO  
  
Hachis Parmentier  
végétarien

Brie pointe  


Purée de pommes poire  


VENDREDI 28

Pamplémousse et dosette  
de sucre

Beignets au calamar  
nature  
  
Palet végétarien à  
l'italienne  


Vache qui rit  


Gâteau aux pommes

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 31

Betteraves HVE

Paupiette de veau sauce  
charcutière  
Croustillant fromager  
  
Petits pois carottes

Emmental BIO portion

Fruit frais

MARDI 1

Tomates

Jambon grill HVE sauce  
Dijonnaise  
Tarte aux poireaux  
  
Blé aux petits légumes

Fromage fondu  


Yaourt velouté aux fruits

JEUDI 3

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

*Filet de poulet  
NOUVELLE AGRICULTURE  
Sauce Thym/ciron  
Steak de soja provençal*  


Pont l'évêque AOP

Crumble à la pomme

VENDREDI 4

Carottes râpées BIO  
vinaigrette

Gratin de pâtes  
ratatouille et fromage  


Gouda  


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 avril 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 21



MARDI 22

Radis beurre

Cordon bleu de volaille  
Crêpe au fromage



Ratatouille



Fromage fondu



Compote de pommes HVE

JEUDI 24

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

Chili sin carne



Riz



Galette St Michel



Fromage blanc nature  
et dosette de sucre



VENDREDI 25

Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)

Dos de colin MSC tomate cerise épinards

Omelette



Purée d'épinards et pommes de terre BIO

Bûchette de chèvre mélange

Gâteau au yaourt

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 28

Coleslaw

Lasagnes bolognaises  
VBF  
Lasagne de légumes Plat  
complet

Carré de l'est

Compote pomme abricot

MARDI 29

Taboulé de boulgour

Rousties de légumes

Vache qui rit

Crème dessert chocolat

JEUDI 1



VENDREDI 2

Concombre bulgare

Normandin de veau sauce  
forestière  
Steak de soja provençale

Purée de pommes de  
terre

Tomme noire

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 5 au 9 mai 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 5

Radis beurre

Nugget's de blé ketchup

Petits pois Carottes



Mimolette

Crème dessert chocolat

MARDI 6

Betteraves HVE  
Salade de riz nordique

Saucisse de Toulouse  
HVE  
Omelette

Lentilles BIO cuisinées

Camembert

Yaourt fruit mixé fraise  
BIO

JEUDI 8



VENDREDI 9

Concombres tomates et  
maïs

Boulettes végétales  
sauce tomate

Purée de pommes de  
terre

Gaufrettes plumetis

Yaourt sucré

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio