

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 13

Velouté de légumes variés BIO

Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus
Rousties de légumes


Purée de pommes de terre

Camembert BIO

Crème dessert vanille BIO

MARDI 14

Carottes râpées

Crêpe au fromage
Marmite de poisson MSC sauce crustacés

Tortis BIO

Fromage frais nature BIO et dosette de sucre

Fruit frais


JEUDI 16

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

Palet végétarien à l'italienne
Frites fraîches


Galette bretonne

Yaourt sucré BIO

VENDREDI 17

Choux rouges pommes et raisins


Merguez sauce tomate
Omelette nature

Haricots verts

Edam BIO

Gâteau au chocolat



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 20 au 24 janvier 2025

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 20

Velouté de légumes

Saucisse Knack de porc HVE nature
Tarte au fromage

Semoule



Yaourt aromatisé

Pêche au sirop

MARDI 21

Betteraves HVE
Salade marco polo

Emincé de volaille à l'aigre douce
Croustillant fromager



Beignets de choux fleurs

Mimolette

Compote pomme abricot



JEUDI 23

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

Gratin de pâtes ratatouille et fromage

Brie pointe



Yaourt fruit mixé fraise



VENDREDI 24

Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)

Beignets de calamar nature
Nugget's de blé



Purée de pommes de terre

Vache qui rit BIO



Eclair vanille

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 27

Velouté de tomates

MARDI 28

Emincé bicolore BIO



Paupiette de veau
sauce charcutière
Gnocchis de pommes de
terre brunoise



Haricots beurre

Filet de poulet
NOUVELLE
AGRICULTURE à la
crème

Omelette nature



Farfalles BIO

Gouda BIO

Fromage fondu



Fromage blanc nature
BIO
et dosette de sucre

Crème dessert vanille
BIO

JEUDI 30

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



Nems au poulet
Boulettes végétales
sauce caramel



Riz BIO

VENDREDI 31

Rosette tranché
Carottes râpées

Rousties de légumes

Gratiné de poisson au
fromage



Purée de Brocolis

Emmental

Yaourt sucré BIO



Cake citron Pavot

Fruit frais




RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 3 AU 7 février 2025

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 3

Pommes de terre façon piémontaise


Sauté de porc HVE
Dijonnaise
Crêpe au fromage

Petits pois Carottes BIO

Camembert BIO

Purée de pommes poire


MARDI 4

Velouté de tomates

Tortellinis ricotta épinards sauce tomate


Yaourt aromatisé


Crêpe sucrée

JEUDI 6

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


Poulet kedjenou
NOUVELLE AGRICULTURE
Tarte aux légumes
Purée de f  e Douce


Fromage frais nature BIO et dosette de sucre

Cake mangue chocolat

VENDREDI

Carottes râpées

Gratin savoyard
Steak de soja provençale

Choux TIEURS BIO persillés

Kiri crème

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 24 AU 28 F2VRIER 2025

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 24

Pommes de terre
façon piémontaise

Curry de volaille coco
Nugget's de blé

Ratatouille BIO

Petit suisse sucré



Fruit frais



MARDI 25

Crêpe au fromage

Croustillant Maraicher

Haricots verts

Fromage du jour

Arlequin de fruits
coupelle

JEUDI 27

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

Hachis parmentier



Hachis Parmentier



Emmental

Purée de pommes banane

VENDREDI 28

Carottes râpées

Pavé de poisson blanc
MSC Dieppoise
Tarte au fromage



Riz BIO

Mimolette

Cake aux fruits confits

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 3 AU 7 MARS 2025

MENUS ELEMENTAIRES


LUNDI 3

Velouté de potiron



MARDI 4

Taboulé de boulgour BIO

Saucisse Knack de porc
HVE nature
Saucisse Végétale nature
Lentilles  BIO cuisinées

Bœuf bourguignon
Omelette nature
Carottes nature
Coquillettes

Brie pointe BIO

Fromage frais nature
BIO
et dosette de sucre

Crème dessert chocolat



Fruit frais

JEUDI 6

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

Tajine de Boulettes de
soja

Semoule

Madeleine

Yaourt aromatisé



VENDREDI 7

Carottes râpées nature

Marmite de poisson MSC
sauce crustacés
Rousties de légumes

Purée de pommes de
terre

Brie pointe

Eclair au chocolat

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 10 au 14 mars 2025

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 10

Emincé bicolore BIO

MARDI 11

Macédoine mayonnaise



Lasagne de légumes



Filet de poulet
NOUVELLE
AGRICULTURE Vallée
d'auge
Croustillant fromager
Riz BIO



Rondelé

Camembert BIO

Yaourt fruit mixé fraise



Mousse chocolat au lait

JEUDI 13

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

VENDREDI 14

Velouté de tomates

Sauté de porc à
l'estragon
Tarte au fromage
Haricots blancs à la
tomate



Dos de colin MSC velouté
petits légumes
Nugget's de blé
Duo de carottes et
pommes de terre Local



Sablé des Flandres

Cantadou

Yaourt sucré



Gâteau au yaourt