

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 02

Pâté de campagne nature
Œuf dur et dosette
mayonnaise

Lasagnes bolognaises VBF

Lasagne de légumes Plat
complet

Camembert BIO 

Yaourt sucré

Mousse chocolat au lait

MARDI 03

Taboulé
Carottes râpées

Gratin savoyard

Nugget's de blé 
Haricots verts

Tomme noire

Petit suisse sucré

Fruit frais

JEUDI 05

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

Croustillant fromager



Riz BIO



Yaourt sucré BIO

Mimolette


Gâteau aux courgettes
et chocolat

VENDREDI 06

Carottes râpées nature
BIO 
Emincé bicolore

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage



Edam BIO 

Petit suisse aux fruits

Compote de pommes BIO

Liégeois vanille

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 09

Salade basque
Macédoine mayonnaise au thon

MARDI 10

Tomates  nature
Carottes râpées


JEUDI 12

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Ou salade de riz Hawaïenne

VENDREDI 13

Melon

Marengo de volaille
Nugget's de blé
Petits pois 

Boulettes de bœuf BIO sauce estragon
Falafels de pois chiche 
Pâtes

Chunk de poulet et dosette ketchup
Omelette nature
Salsa de légumes


Dos de colin MSC à la crème de curry
Purée de carottes

Bûchette de chèvre mélange

Brie pointe BIO 
Petit suisse aux fruits


Fromage fondu BIO

Camembert BIO 

Pêche au sirop
Yaourt aromatisé 

Semoule au lait

Cake ananas coco

Yaourt sucré BIO 

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC




Semaine du 16 au 20 septembre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 16


Betteraves HVE
Boulgour petits pois maïs
vinaigrette


Cordon bleu de volaille
Courgettes provençales 
Gratin de pommes de
terre et brocoli au 
fromage (Plat complet)

Gouda BIO 
Yaourt sucré

Beignet fourré

MARDI 17

Salade chef BIO
Végétarienne 
Carottes râpées


Boulettes de bœuf BIO
sauce tomate
Boulettes végétales
sauce tomate
Coquillettes 

Brie pointe BIO


Fruit frais

JEUDI 19

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

Merguez sauce barbecue
Rousties de légumes 
Salade de pommes de
terre façon piémontaise


Saint paulin BIO portion


Yaourt fruit mixé fraise

Arlequin de fruits
coupelle

VENDREDI 20

Concombres tomates et
maïs vinaigrette

Quiche lorraine maison
Gratiné de poisson à la
provençale 
Salade verte

Coeur de Neufchâtel
AOP

Riz au lait

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 23

Médailon de surimi
mayonnaise

Cervelas nature

MARDI 24

Concombres bio nature 


Salade de pomme de
terre niçoise

JEUDI 26


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

Ou œuf dur mayonnaise

VENDREDI 27

Tomates BIO nature 

Taboulé

Sauté de volaille 
sauce champignons

Omelette nature

Macaronis

Saucisse de Toulouse
HVE

Palet végétarien à
l'italienne 


Frites fraîches

Haché au boeuf sauce
poivre

Haricots verts

Gratin de butternut et
pommes de terre, crème
de curry et fromage

Pavé de poisson blanc
MSC sauce crustacé


Pommes de terre
quartiers LOCAL 

Camembert BIO 

Petit suisse aux fruits

Gouda

Carré ligueil

Fromage frais nature 
BIO et dosette de sucre

Emmental BIO 

Crème dessert vanille

Purée de pommes poire 

Fruit frais

Yaourt aromatisé 

Fruit frais BIO 

Cake pépites de chocolat

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 30/9

Salade de pommes de terre au pesto

Tarte au fromage



Salade

Vache qui rit

Madeleine

Semoule au lait

Yaourt sucré

MARDI 01

Carottes râpées
Salade de blé aux p'tits légumes BIO

Boulettes végétales
sauce du jour



Haricots verts

Mimolette

Fruit frais

MERCREDI 02

MERCREDI 02

JEUDI 03

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Ou carottes râpées nature

Chili sin carne



Riz BIO



Edam BIO

Yaourt sucré

Dessert lacté vanille

Arlequin de fruits coupelle

VENDREDI 04

Crêpe au fromage



Gratiné de poisson au fromage

Purée de pommes de terre

Tomme noire

Gâteau aux pommes

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 07

*Œuf dur et dosette
mayonnaise*

*Falafels de pois chiche
dosette de ketchup*

Ratatouille

Brie pointe

*Crème dessert chocolat
BIO *

MARDI 08

*Crevettes Bouquet
beurre*

*Lamelle Kebab
méditerranéenne*

Poisson meunière nature

Pommes rissolées

*Yaourt sucré BIO

Emmental*

*Fruit frais
Compote pomme abricot
BIO*


JEUDI 10

*Préparation par les agents
communaux d'une entrée avec
les produits locaux sous réserve
d'approvisionnement*
Ou tomates et concombres BIO

*Escalope de volaille
panée BIO et dosette de
ketchup*

Croustillant fromager 


Riz 

*Fromage fondu 
Petit suisse aux fruits*

Eclair vanille

VENDREDI 11

Carottes râpées

Salade chef 

Tarte aux poireaux



Salade verte

*Bûchette de chèvre
mélange*

*Fruit frais BIO
*

RESTAURANT SELF JBC



La Semaine du Goût en couleur

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 14

Cervelas nature
Œuf dur et dosette
mayonnaise

Rôti de dinde sauce cacao
Gratin de pommes de
terre et choux fleurs au
fromage
Farfalles


Tomme noire



Yaourt velouté aux fruits

MARDI 15

Boulgour au thon

Pavé de poisson blanc à la
crème

Fondue de poireaux

Yaourt sucré

Pomme 

JEUDI 17

Préparation par les agents
communaux d'une entrée avec
les produits locaux sous réserve
d'approvisionnement
Ou Pommes de terre façon piémontaise

Saucisse sauce rougail
HVE
Boulettes végétales
sauce tomate 
Riz paëlla végétarien
 sans porc GA

Saint paulin BIO portion



Orange

VENDREDI 18

Raïta de betteraves

Beignets au calamar
sauce ketchup
Haricots verts

Gouda 

Yaourt aromatisé

Cake Saveur Fraise

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 4 au 8 novembre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 04

Betteraves HVE

Salami

MARDI 05

Chou blanc au curry
vinaigrette

Lasagnes ricotta épinards



Poulet rôti

Pavé de poisson blanc
MSC sauce crustacé

Frites fraîches

Rondelé Ail et Fines
Herbes

Petit suisse aux fruits

Tomme noire

Ananas au sirop

Yaourt aromatisé BIO

Mousse chocolat au lait

JEUDI 07

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

Ou salade Chef

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage

BIO



Bûchette de chèvre
mélange

Yaourt velouté aux fruits

Compote de pommes HVE

VENDREDI 08

Taboulé de boulgour

Œuf dur et dosette
mayonnaise

Marengo de volaille

Pavé de poisson blanc
Dieppoise

Riz

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

Eclair au chocolat

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio