

# RESTAURANT SELF JBC

Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

## MENUS MATERNELS

LUNDI 13

Velouté de légumes variés  
BIO

Poulet rôti NOUVELLE  
AGRICULTURE au jus  
Rousties de légumes



Purée de pommes de  
terre

MARDI 14

Carottes râpées

Marmite de poisson MSC  
sauce crustacés  
Crêpe au fromage



Tortis BIO

Fromage frais nature  
BIO  
et dosette de sucre

MERCREDI 15

JEUDI 16

Palet végétarien à  
l'italienne



Frites fraîches

Galette bretonne

Yaourt sucré



VENDREDI 17

Merguez sauce tomate  
Omelette nature



Haricots verts

Edam  
bio

Gâteau au chocolat

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 20 au 24 janvier 2025

## MENUS MATERNELS

LUNDI 20

Velouté de légumes

Saucisse Knack de porc HVE nature  
Tarte au fromage



Semoule



Yaourt aromatisé

MARDI 21

Emincé de volaille à l'aigre douce  
Croustillant fromager



Beignets de choux fleurs

Mimolette

Compote pomme abricot



MERCREDI 22

JEUDI 23

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

Gratin de pâtes ratatouille et fromage



Brie pointe



VENDREDI 24

Salade chef (tomates mais fromage et salade verte)

Nugget's de blé



Purée de pommes de terre

Vache qui rit BIO

Eclair vanille



# RESTAURANT SELF JBC

Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

## MENUS MATERNELS

LUNDI 27

Velouté de tomates

Paupiette de veau  
sauce charcutière  
Gnocchis de pommes de  
terre brunoise



Haricots beurre

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre



MARDI 28

Filet de poulet  
NOUVELLE  
AGRICULTURE à la  
crème

Omelette nature



Farfalles BIO

Fromage fondu



Crème dessert vanille  
BIO

MERCREDI 29

JEUDI 30



Nems au poulet  
Boulettes végétales  
sauce caramel



Riz BIO

Emmental



Cake citron Pavot

VENDREDI 31

Rosette tranché  
Carottes râpées

Rousties de légumes



Gratiné de poisson au  
fromage

Purée de Brocolis

Fruit frais



# RESTAURANT SELF JBC

Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

## MENUS MATERNELS

LUNDI 27

Velouté de tomates

Paupiette de veau  
sauce charcutière  
Gnocchis de pommes de  
terre brunoise



Haricots beurre

Fromage blanc nature  
et dosette de sucre



MARDI 28

Filet de poulet  
NOUVELLE  
AGRICULTURE à la  
crème

Omelette nature



Farfalles BIO

Fromage fondu



Crème dessert vanille  
BIO

MERCREDI 29

JEUDI 30



Nems au poulet  
Boulettes végétales  
sauce caramel



Riz BIO

Emmental



Cake citron Pavot

VENDREDI 31

Rosette tranché  
Carottes râpées

Rousties de légumes



Gratiné de poisson au  
fromage

Purée de Brocolis

Fruit frais



# RESTAURANT SELF JBC

Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE



Semaine du 24 au 28 février 2025

## MENUS MATERNELS

LUNDI 24

MARDI 25

MERCREDI 25

JEUDI 27

VENDREDI 28

Curry de volaille coco  
Nugget's de blé  
  
Ratatouille BIO

Croustillant Maraicher  
  
Haricots verts  



Petit suisse sucré

Fromage du jour

Fruit frais  


Arlequin de fruits  
coupelle

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

Hachis parmentier  


Hachis Parmentier  


Pavé de poisson blanc  
MSC Dieppoise  
Tarte au fromage  
  
Riz BIO

Mimolette

Purée de pommes banane  


Cake aux fruits confits

# RESTAURANT SELF JBC

Convivio  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE



Semaine du 3 au 7 mars 2025

## MENUS MATERNELS

LUNDI 3

Velouté de potiron

Saucisse Knack de porc  
HVE nature  
Saucisse Végétale nature  
Lentilles  cuisinées

Crème dessert chocolat



MARDI 4

Bœuf bourguignon  
Omelette nature  
 Carottes nature  
Coquillettes

Fromage frais nature  
BIO  
et dosette de sucre

Fruit frais

MERCREDI 5

JEUDI 6

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

Eclair au chocolat

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 10 au 14 mars 2025

## MENUS MATERNELS

LUNDI 10

*Emincé bicolore BIO*

*Lasagne de légumes*



*Yaourt fruit mixé fraise*



MARDI 11

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



*Camembert BIO*

*Mousse chocolat au lait*

MERCREDI 12

JEUDI 13

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



*Sablé des Flandres*

*Yaourt sucré*



VENDREDI 14

*Velouté de tomates*

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



*Gâteau au yaourt*