

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 17 au 21 mars 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 17

MARDI 18

JEUDI 20

VENDREDI 21

Velouté de légumes
variés BIO

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


Saucisson ail
Chou blanc au fromage

Paupiette de veau
forestière
Crêpe au fromage

Petits pois

Tandoori de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE
Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate

Riz BIO

Haché au bœuf Sauce
Poutine
Rousties de légumes

Pommes rissolées

Omelette

Ratatouille

Farfalles

Camembert


Petit suisse aux fruits

Dessert lacté vanille

Fruit frais


Pancake sauce chocolat

RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 24 au 28 mars 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 24

Salade basque

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

Haricots beurre

Fruit frais

MARDI 25

Boulettes végétales
sauce tomate

Semoule BIO


Galette bretonne


Yaourt sucré


JEUDI 27

Hachis parmentier BIO

Hachis Parmentier
végétarien


Brie pointe


Purée de pommes poire


VENDREDI 28

Beignets au calamar
nature

Palet végétarien à
l'italienne


Vache qui rit


Gâteau aux pommes

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT SELF JBC




Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

MENUS MATERNELS

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

Yaourt velouté aux fruits

JEUDI 3


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*


Fruit frais


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



RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 21 au 25 avril 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 21



MARDI 22

Radis beurre

Cordon bleu de volaille
Crêpe au fromage



Ratatouille



Compote de pommes HVE

JEUDI 24

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

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 MATERNELS

LUNDI 28

Coleslaw

*Lasagnes bolognaises VBF
Lasagne de légumes Plat
complet*



MARDI 29

Rousties de légumes



Riz BIO

Vache qui rit



Compote pomme abricot



Crème dessert chocolat



JEUDI 1



VENDREDI 2

*Normandin de veau sauce
forestière
Steak de soja provençale*

*Purée de pommes de
terre*

Tomme noire

Fruit frais

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

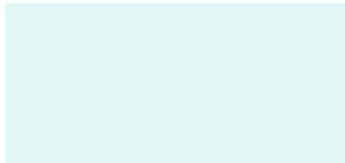
RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 5 au 9 mai 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 5



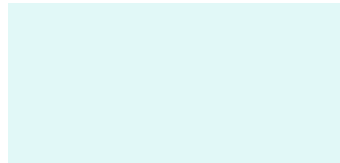
Nugget's de blé ketchup



Petits pois Carottes



MARDI 6



Saucisse de Toulouse

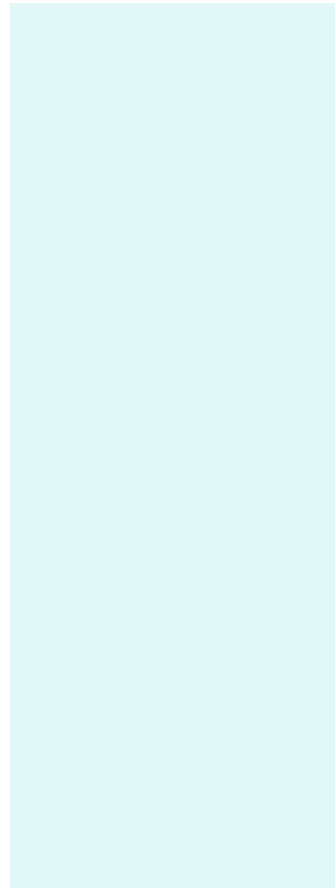
HVE

Omelette



Lentilles BIO cuisinées

MERCREDI 7



JEUDI 8



VENDREDI 9

Concombres tomates et
maïs

Boulettes végétales
sauce tomate



Purée de pommes de
terre

Mimolette

Camembert



Crème dessert chocolat

Yaourt fruit mixé fraise
BIO

Yaourt sucré



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio