

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

## MENUS MATERNELS

LUNDI 02

MARDI 03

JEUDI 05


VENDREDI 06

*Lasagnes bolognaises VBF*

*Gratin savoyard*

*Croustillant fromager*

*Carottes râpées nature*

BIO 

*Emincé bicolore*

*Lasagne de légumes Plat complet*

*Nugget's de blé  Haricots verts*



*Riz BIO*



*Gratin de pâtes ratatouille et fromage*



*Camembert BIO*



*Petit suisse sucré*

*Mimolette*

*Petit suisse aux fruits*

*Mousse chocolat au lait*

*Fruit frais*

*Gâteau aux courgettes et chocolat*

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



# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

## MENUS MATERNELS

LUNDI 09

MARDI 10

JEUDI 12


VENDREDI 13

Tomates BIO nature



Marengo de volaille

Nugget's de blé

Petits pois l 

Boulettes de bœuf BIO

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

Petit suisse aux fruits

Fromage fondu BIO

Pêche au sirop

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 MATERNELS

LUNDI 16

Cordon bleu de volaille  
Courgettes provençales



Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage (Plat complet)

Gouda BIO

Beignet fourré

MARDI 17

Salade chef BIO  
Végétarienne   
Carottes râpées

Boulettes de bœuf BIO  
sauce tomate

Boulettes végétales  
sauce tomate

Coquillettes

Fruit frais

JEUDI 19

Merguez sauce barbecue

Rousties de légumes



Salade de pommes de terre façon piémontaise

Saint paulin BIO portion



Arlequin de fruits  
coupelle

VENDREDI 20

Concombres tomates et  
mais vinaigrette

Quiche lorraine maison

Gratiné de poisson à la provençale

Salade verte

Riz au lait

# RESTAURANT SELF JBC




Semaine du 23 au 27 septembre 2024

## MENUS MATERNELS

LUNDI 23

Médailon de surimi  
mayonnaise  
Cervelas nature


MARDI 24

Concombres bio  naturels  
Salade de pomme de  
terre niçoise

JEUDI 26

Haché au boeuf sauce  
poivre  
Haricots verts  
Gratin de butternut et  
pommes de terre, crème  
de curry et fromage

VENDREDI 27

Pavé de poisson blanc  
MSC sauce crustacé  
Pommes de terre  
quartiers LOCAL 


Sauté de volaille    
sauce champignons  
Omelette nature  
Macaronis

Saucisse de Toulouse  
HVE  
Palet végétarien à  
l'italienne   
Frites fraîches

Carré ligueil

Emmental BIO 

Crème dessert vanille

Yaourt aromatisé BIO 

Fruit frais BIO 

Cake pépites de chocolat

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien

 Produit bio

# RESTAURANT SELF JBC



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

## MENUS MATERNELS

LUNDI 30/9

Salade de pommes de terre au pesto

Tarte au fromage



Salade

Semoule au lait

MARDI 01

Boulettes végétales  
sauce du jour



Haricots verts

Mimolette

Fruit frais 

MERCREDI 02

JEUDI 03

Chili sin carne



Riz BIO



Edam BIO



Dessert lacté vanille

VENDREDI 04

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 MATERNELS

LUNDI 07

*Œuf dur et dosette  
mayonnaise*

*Falafels de pois chiche  
dosette de ketchup*

*Ratatouille*

*Crème dessert chocolat  
BIO* 

MARDI 08

*Crevettes Bouquet  
beurre*

*Lamelle Kebab  
méditerranéenne*  
*Poisson meunière nature*  
*Pommes rissolées*

*Yaourt sucré BIO*



*Crème dessert chocolat  
BIO* 


JEUDI 10

*Escalope de volaille  
panée BIO et dosette de  
ketchup*  
*Croustillant fromager*   
*Riz* 

*Fromage fondu BIO* 

*Eclair vanille*

VENDREDI 11

*Tarte aux poireaux*  
  
*Salade verte*

*Yaourt sucré*

*Fruit frais BIO*



# RESTAURANT SELF JBC



La Semaine du Goût en couleur

Semaine du 14 au 18 octobre 2024


## MENUS MATERNELS

LUNDI 14

Cervelas nature  
Œuf dur et dosette  
mayonnaise

MARDI 15

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

Pavé de poisson blanc à la  
crème  
  
Fondue de poireaux

Yaourt sucré

Yaourt velouté aux fruits

Pomme 

JEUDI 17

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

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

Saint paulin BIO portion  


VENDREDI 18

Raïta de betteraves

Beignets au calamar  
sauce ketchup  
Haricots verts

Liégeois 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 4 au 8 novembre 2024

## MENUS MATERNELS

LUNDI 04

MARDI 05

JEUDI 07

VENDREDI 08

*Lasagnes ricotta épinards*



*Poulet rôti*  
*Pavé de poisson blanc*  
*MSC sauce crustacé*

*Frites fraîches*

*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**



*Marengo de volaille*  
*Pavé de poisson blanc*  
*Dieppoise*


*Riz*

*Rondelé Ail et Fines Herbes*

*Tomme noire*

*Compote de pommes HVE*

*Eclair au chocolat*

*Yaourt aromatisé* 

*Mousse chocolat au lait*

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio