

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 18 au 22 mars 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Terrine de poisson
mayonnaise

MARDI

Taboulé de boulgour BIO



MERCREDI

Blé Andalouse

JEUDI

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
OU Carottes râpées nature BIO

VENDREDI

Saucisson ail
Choux rouges pommes et raisins

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate



Sauté de volaille BIO
sauce champignons



Crêpe au fromage



Petits pois BIO

Merguez sauce tomate

Tarte butternut fromage



Purée de pommes de terre

Couscous boulettes de soja

Semoule BIO

Légumes tajine

Gratin de poisson
dieppoise

Riz BIO

Brocolis

Camembert

Emmental

Chanteneige

Tomme grise BIO



Edam

Yaourt vanille BIO



Fruit frais BIO



Entremets au chocolat

Beignet fourré

Purée de pommes poire
BIO



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 25 au 29 mars 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Terrine de légumes

Escalope de volaille
normande

Tarte au fromage



Pâtes

Bûchette de chèvre
mélange

Yaourt aux fruits BIO



MARDI

Emincé bicolore BIO



Haché au boeuf sauce
poivre

Steak de soja nature



Frites fraîches

Tomme blanche

Yaourt sucré BIO



MERCREDI

Rillettes
Carottes râpées



Cari de volaille

Bouchée forestière

Riz BIO



Saint nectaire

Crème dessert chocolat



BIO

JEUDI

Préparation par les agents
communaux d'une entrée avec
les produits locaux sous réserve
d'approvisionnement
OU Betteraves BIO nature

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage
BIO



Brie pointe BIO



Pêche au sirop

VENDREDI

Macédoine mayonnaise
BIO



Rôti de porc HVE à la
moutarde

Palet végétarien à
l'italienne



Epinards béchamel et
pommes de terre

Vache qui rit BIO



Gâteau aux pommes

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio


RESTAURANT JEAN MACE




Semaine du 2 au 5 avril 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI



Lundi de Pâques



MARDI

Salade de pâtes aux légumes

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

Petit suisse sucré

Ananas au sirop

MERCREDI

Rosette tranché
Œuf dur et dosette mayonnaise

Pilons de poulet BIO au jus
Omelette nature et dosette de ketchup
Haricots verts

Brie pointe BIO

Crème dessert vanille

JEUDI

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
OU Crevettes Bouquet mayonnaise

Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices
Pizza au fromage
Pommes noisettes

Gouda BIO

Moelleux au chocolat Pâques

VENDREDI

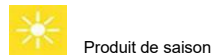
Pommes de terre façon piémontaise
Carottes râpées

Pavé de poisson blanc sauce crustacé
Ratatouille
Riz

Yaourt sucré BIO

Fruit frais BIO

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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 8 au 12 avril 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Cervelas nature
Tomates

MARDI

Tomate et radis

MERCREDI

Coquillettes à la
parisienne

JEUDI

Préparation par les agents
communaux d'une entrée avec
les produits locaux sous réserve
d'approvisionnement
OU Carottes râpées nature BIO

VENDREDI

Salade de riz poivrons
mais tomate concombres

Rôti de dinde à l'estragon
Pavé de poisson à
l'emmental
Haricots verts

Rousties de légumes

Printanière de légumes

Steak haché de boeuf
VBF sauce barbecue
Tarte aux légumes

Pommes boulangères

Cordon bleu de volaille
Croustillant fromager

Tortis BIO 

Brandade de poisson
(Plat complet)


Camembert BIO


Biscuit Nouba

Tomme grise BIO


Bûchette de chèvre BIO


Fromage fondu BIO


Purée de pommes poire
BIO 

Yaourt aromatisé BIO


Mousse chocolat au lait

Cake pépites de chocolat

Fromage blanc aromatisé
aux fruits

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 15 au 19 avril 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Betteraves HVE

MARDI

Tomates concombres et
maïs BIO nature



MERCREDI

Salami
Carottes râpées

JEUDI

Préparation par les agents
communaux d'une entrée avec
les produits locaux sous réserve
d'approvisionnement
OU Crêpe au fromage

VENDREDI

Pâté de campagne nature
Tomates

Escalope de volaille
napolitaine
Palet végétarien
montagnard

Pommes de terre
quartiers LOCAL

Omelette BIO nature



Purée de carottes BIO



Tarte à l'italienne



Courgettes provençales

BIO



Rôti de porc mirepoix de
pommes

Bouchée de la mer

Haricots verts BIO



Raviolins au fromage
sauce tomate



Madeleine BIO



Fromage fondu BIO



Edam BIO



Brie pointe BIO



Tomme blanche

Yaourt sucré BIO



Fruit frais BIO



Ananas au sirop

Flan nappé caramel

Donut's

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 22 au 26 avril 2024

MENUS ELEMENTAIRES


LUNDI

Salade de pâtes aux légumes

MARDI

Salade des champs vinaigrette (Carottes chou fleurs petits pois maïs)

MERCREDI


Macédoine mayonnaise
BIO 


JEUDI

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
OU Œuf dur et dosette mayonnaise

VENDREDI


Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)


Poulet rôti à la moutarde
Rousties de légumes 
Haricots verts

Blanquette de la mer sauce safranée
Pommes de terre quartiers LOCAL 

Sauté de boeuf RAV sauce charcutière
Croustillant fromager 
Purée de pommes de terre

Chili sin carne BIO (plat végétarien) 
Riz BIO

Sauté de volaille à la crème 
Dos de colin Tomate cerise épinards
Blé aux petits légumes


Gouda BIO 

Yaourt sucré BIO 

Saint paulin BIO 


Camembert

Bûchette de chèvre mélange

Crème dessert chocolat
BIO 

Compote de pommes HVE

Tarte normande

Fromage blanc nature
BIO et dosette de sucre 

Gâteau au yaourt

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Pommes de terre façon
piemontaise

Chipolata sauce barbecue

Raviolis aux légumes

Poêlée de légumes

Carré de l'est

Yaourt vanille BIO



MARDI

Boullgour petits pois maïs
vinaigrette

Jambon HVE sauce
charcutière

Tarte au fromage

Bâtonnière de légumes
carottes jaunes

Yaourt sucré BIO

Arlequin de fruits
coupelle

MERCREDI



JEUDI

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

OU Tomates concombres maïs BIO

Couscous BIO et
boulettes de boeuf BIO

Boulettes végétales

sauce tomate

Semoule BIO
Courgettes provençale

Emmental BIO

Purée de pomme banane



VENDREDI

Quiche lorraine

Œuf dur et dosette
mayonnaise

Pavé de poisson blanc
sauce cressonnette

Gratin de choux fleurs

Yaourt aromatisé

Fruit frais BIO



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 6 au 10 mai 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Salade de haricots verts
Niçoise

Lasagnes bolognaises VBF

Lasagne de légumes Plat
complet



Mimolette

Crème dessert chocolat
BIO



MARDI

Salade de quinoa

Nugget's de blé



Petits pois carottes

Camembert BIO



Semoule au lait

MERCREDI



JEUDI

BONNE
FÊTE DE
L'ASCENSION

VENDREDI

Pas
d'école



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 13 au 17 mai 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI

Betteraves HVE

MARDI

Macédoine mayonnaise au thon

MERCREDI

Salade de pâtes et pesto

JEUDI

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
OU Tomates mozzarella nature

VENDREDI

Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)

Curry de porc

Crêpe au fromage

Blé pilaf

Boulettes de boeuf BIO sauce tomate 
Tajine de Boulettes de soja
Semoule BIO 
Légumes tajine

Poulet rôti

Omelette nature

Poêlée de légumes

Tarte à l'italienne

Pennes

Carottes aux épices

Poisson pané

Purée de pommes de terre

Rondelé

Tomme grise BIO

Saint paulin BIO

Emmental BIO

Cantadou

Fruit frais

Crème dessert chocolat BIO

Purée de pomme banane BIO

Cake miel et amandes

Fruit frais BIO