

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 12

Velouté de légumes

MARDI 13

Œuf dur et dosette mayonnaise

MERCREDI 14

JEUDI 15

VENDREDI 16

Filet de poulet NOUVELLE

AGRICULTURE Vallée d'auge

Rousties de légumes



Haricots blancs à la tomate

Crêpe au fromage



Salade verte

Colombo de porc HVE

Tarte forestière



Semoule

Cordon bleu de volaille

Palet végétarien à l'italienne



Frites fraîches

Merguez sauce tomate

Omelette



Pommes de terre quartiers LOCAL



Emmental BIO



Chanteneige

Galette bretonne

Edam



Crème dessert vanille



Purée de pommes poires



Yaourt sucré

Gâteau au chocolat



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 19

Velouté de légumes

Saucisse Knack de porc
HVE nature
Tarte au fromage



Semoule HVE

MARDI 20

Emincé de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE à
l'aigre douce
Croustillant fromager

Beignets de choux fleurs

MERCREDI 21

Carottes râpées

Tajine de poisson MSC
Bouchée forestière



Riz

JEUDI 22

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

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage



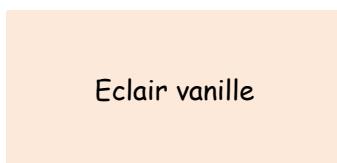
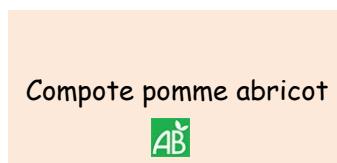
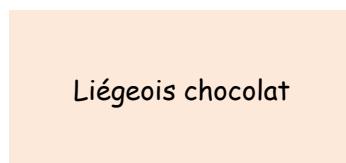
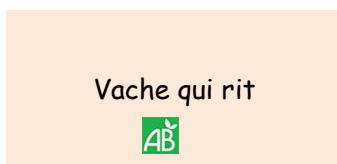
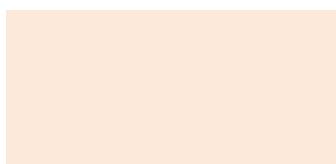
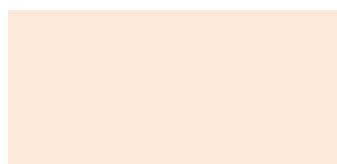
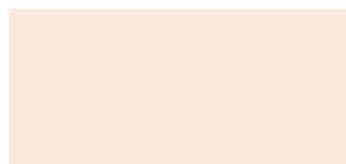
VENDREDI 23

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

Beignets au calamar
nature
Nugget's de blé



Lentilles cuisinées



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

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

MENUS MATERNELS

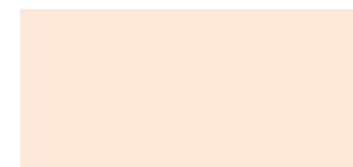
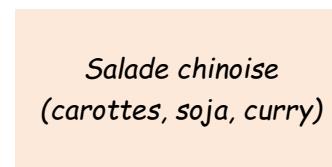
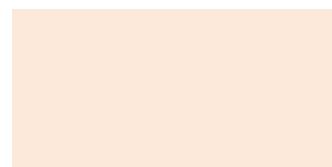
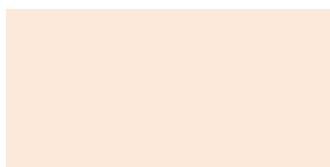
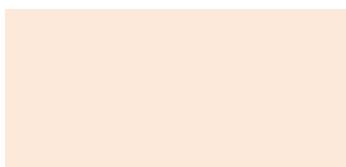
LUNDI 26

MARDI 27

MERCREDI 28

JEUDI 29

VENDREDI 30



Paupiette de veau sauce charcutière
Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé
Gnocchis de pommes de terre brunoise provençale et fromage râpé
Haricots beurre

Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon
Omelette
Tortis HVE

Chipolatas nature
Tarte aux poireaux
Haricots blancs à la tomate

Salade chinoise (carottes, soja, curry)
LA Chine
Nems au poulet
Nems aux légumes
Riz
Légumes tajine

Rousties de légumes
Salade verte

Gouda
AB

Fromage fondu
AB

Yaourt aromatisé
AB

Yaourt sucré
AB

Fromage blanc nature Bio et dosette de sucre

Crème dessert vanille
AB

Gaufrettes plumetis chocolat

Cake citron Pavot
P

Fruit frais
S

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

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 2 au 6 février 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 2

Médaillon de surimi MSC
mayonnaise
Œufs mayonnaise

MARDI 3

Boulettes de volaille
sauce Stroganoff
Crêpe au fromage
 Pommes de terre quartiers LOCAL

MERCREDI 4

Friand au fromage

JEUDI 5

LA Bretagne

Saucisse HVE grillée
Tarte aux légumes
 Pommes rissolées

VENDREDI 6

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

Marengo de volaille
Steak de soja provençale
 Haricots verts

Yaourt aromatisé

Tomme noire

Petit suisse sucré

Purée de pommes poires

Galette St Michel

Crêpe sucrée

Fruit frais

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

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 9 au 13 février 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 9

MARDI 10

MERCREDI 11

JEUDI 12

VENDREDI 13

Carottes râpées

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

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

Carbonara de légumes et champignons



Normandin de veau sauce forestière
Bouchée forestière



Paleron de boeuf à l'ancienne
Steak de soja provençale
Patates douces aux épices

Palette de porc à la diable
Gratin Végétarien
Purée de pommes de terre

Blanquette de volaille
Omelette
Carottes Bio aux épices



Madeleine

Boursin

Yaourt sucré



Flan nappé caramel



Semoule au lait



Gâteau aux pommes



Yaourt vanille



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 16 au 20 février 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 16

Salade de pâtes aux
légumes

MARDI 17

Velouté de légumes

MERCREDI 18

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

JEUDI 19

Filet de poulet
NOUVELLE AGRICULTURE à
l'Estragon
Tarte à l'italienne
Pâtes

VENDREDI 20

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

Jambon HVE sauce
charcutière
Rousties de légumes

Haricots verts
AB

Boulettes de boeuf VBF
Strogonoff
Boulettes végétales
strogramoff

Blé pilaf

Raviolis aux légumes
sauce tomate

Colin pané MSC
Oeufs durs Florentine
Purée

Fromage du jour
AB

Saint paulin
AB

Petit suisse aux fruits

Crème dessert chocolat
AB

Beignet fourré

Poire au sirop

Novly chocolat

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

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 23 au 27 février 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 23

MARDI 24

MERCREDI 25

JEUDI 26

VENDREDI 27

Crêpe au fromage

Salade chef (tomates
maïs fromage et salade
verte)

Nugget's de blé
 Ratatouille
Pâtes

Paupiette de veau à
l'estragon
Croustillant Maraîcher
 Haricots beurre HVE

Longe de porc aux
pruneaux
Boulettes végétales
sauce tomate
 Boulgour

Hachis Parmentier
végétarien

Pavé de poisson blanc
MSC Dieppoise
Tarte au fromage
 Riz

Petit suisse sucré

Vache qui rit

Emmental BIO

Mimolette

Fruit frais

Muffin pépites

Purée de pommes bananes

Cake aux fruits confits

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 2 au 6 mars 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 2

Velouté de potiron

MARDI 3

Lasagnes bolognaises VBF
Lasagnes de légumes



Tajine de Boulettes de
soja
Semoule



MERCREDI 4

Colombo de volaille
Tarte forestière



Riz

JEUDI 5

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



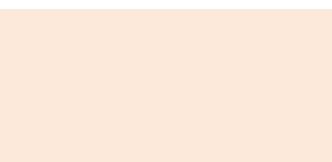
VENDREDI 6

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

Marmite de poisson MSC
sauce crustacés
Rousties de légumes



Gratin de choux fleurs



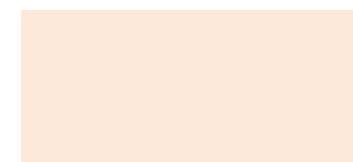
Fromage frais nature
BIO et dosette de sucre



Saint paulin



Madeleine



Crème dessert chocolat



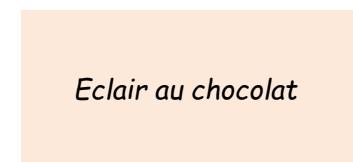
Fruit frais



Gâteau basque



Yaourt aromatisé



Eclair au chocolat

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 9 au 13 mars 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 9

MARDI 10

MERCREDI 11

JEUDI 12

VENDREDI 13

Pizza au fromage

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

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

Croustillant fromager
 Haricots verts

Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge
Palet végétarien montagnard
 Riz

Paleron de boeuf sauce champignons
Omelette
 Macaronis au fromage

Saucisse Knack de porc HVE nature
Saucisse Végétale nature
 Haricots blancs BIO à la tomate

Nugget's de blé

Duo de carottes et pommes de terre Local

Yaourt aromatisé

Saint paulin

Fromage fondu

Fruit frais

Mousse chocolat au lait

Tarte normande

Yaourt sucré

Gâteau au yaourt

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

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio