

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

MARDI 20

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

MERCREDI 21

Carottes râpées

JEUDI 22


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


VENDREDI 23

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

Saucisse Knack de porc
HVE nature
Tarte au fromage

Semoule HVE


Tajine de poisson MSC
Bouchée forestière

Riz

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage


Beignets au calamar
nature
Nugget's de blé


Lentilles cuisinées

Mimolette

Vache qui rit


Liégeois chocolat

Compote pomme abricot


Fromage blanc aux fruits


Fruit frais


Eclair vanille

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



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

Fruit frais

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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 2 au 6 février 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 2

Médailillon de surimi MSC
mayonnaise
Œufs mayonnaise

Boulettes de volaille
sauce Stroganoff
Crêpe au fromage

Pommes de terre
quartiers LOCAL

Purée de pommes poires


MARDI 3

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate


Pâtes

Yaourt aromatisé


Galette St Michel

MERCREDI 4


Friand au fromage

Steak haché de boeuf
VBF sauce barbecue
Nugget's de blé ketchup

Semoule HVE

Tomme noire

JEUDI 5

LA Bretagne

Saucisse HVE grillée
Tarte aux légumes

Pommes rissolées




Petit suisse sucré

Crêpe sucrée

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

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

Carbonara de légumes et
champignons



Macaronis

Normandin de veau sauce
forestière
Bouchée forestière



Semoule HVE

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

Jambon HVE sauce
charcutière
Rousties de légumes


Haricots verts


Fromage du jour



Crème dessert chocolat



MARDI 17

Velouté de légumes

Boulettes de boeuf VBF
Strogonoff
Boulettes végétales
strogonoff


Blé pilaf

Beignet fourré

MERCREDI 18

Raviolis aux légumes
sauce tomate



Saint paulin



Poire au sirop

JEUDI 19

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

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



Pâtes

Petit suisse aux fruits

VENDREDI 20

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

Colin pané MSC
Oeufs durs Florentine



Purée

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

Nugget's de blé

Ratatouille
Pâtes

Paupiette de veau à
l'estragon
Croustillant Maraicher

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


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 mars 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 2


Velouté de potiron

MARDI 3

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


Tomates farcies
Omelette

Purée

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


Lasagnes bolognaises VBF
Lasagnes de légumes


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)



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