

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 12 au 16 mai 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 12

MARDI 13

MERCREDI 14

JEUDI 15

VENDREDI 16

*Carottes râpées BIO
 vinaigrette*

*Coeurs de palmier maïs
 et tomates*

Crêpe au fromage



Pavé de poisson blanc MSC
 sauce thym citron



Purée

Couscous végétarien aux
 pois chiches
 Semoule HVE

*Poulet rôti
 Lasagnes ricotta chèvre
 épinards
 Haricots verts*

Rôti de porc HVE au jus



Steak de soja à la
 provençale



Macaronis au fromage

Pilons de poulet NOUVELLE
 AGRICULTURE tex mex
 Rousties de légumes

Gratin de choux fleurs

Brie pointe

Saint paulin



Emmental BIO

Yaourt aromatisé BIO

Flan nappé caramel BIO

Mousse chocolat au lait

Eclair au chocolat

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 19 au 23 mai 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 19

Betteraves HVE



MARDI 20

Melon

MERCREDI 21

JEUDI 22

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

VENDREDI 23

Paupiette de veau à l'estragon
Croustillant fromager
Pommes sautées



Omelette nature et dosette de ketchup
Petits pois BIO



Saucisse Knack de porc HVE nature
Tarte à l'italienne
Pâtes



Poulet Thaï au lait de COCO NOUVELLE AGRICULTURE
Falafels de pois chiches
Riz BIO



Gratiné de poisson au fromage MSC
Hachis crécy végétarien
Purée de Brocolis



Gouda



Yaourt aromatisé BIO

Madeleine BIO

Compote pomme fraise

Gaufrettes plumetis chocolat

Cake mangue coco



Yaourt sucré BIO

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 mai 2025

MENUS MATERNELS

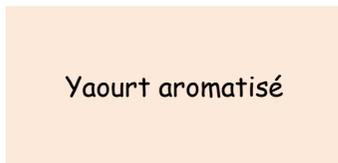
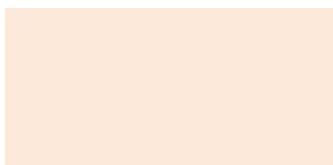
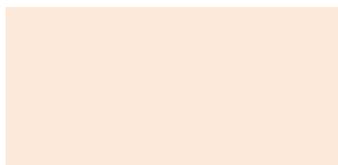
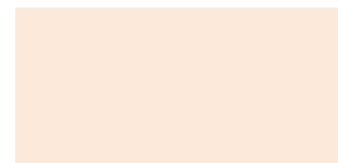
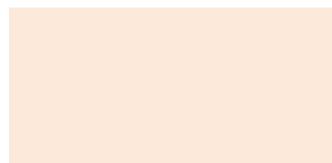
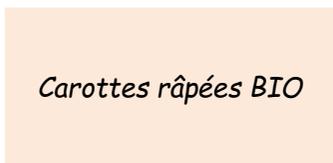
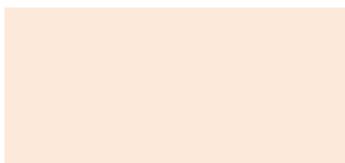
LUNDI 26

MARDI 27

MERCREDI 28

JEUDI 29

VENDREDI 30



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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 2 au 6 juin 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 2

Betteraves HVE

MARDI 3

*Palet végétarien
montagnard*

Petits pois carottes

*Pavé de poisson blanc
MSC sauce pesto*

Frites fraîches

MERCREDI 4

Tomates


*Moussaka VBF
Tarte au fromage*

Salade verte

JEUDI 5

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

*Chipolatas HVE au jus
Rousties de légumes*

Pâtes

VENDREDI 6

Melon

*Paupiette de veau à
l'estragon
Steak de soja nature*

Purée de carottes BIO


Madeleine BIO

Petit suisse sucré

Brie pointe BIO

Fruit frais


Donut's

Cake aux framboises


*Compote pomme abricot
HVE*

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



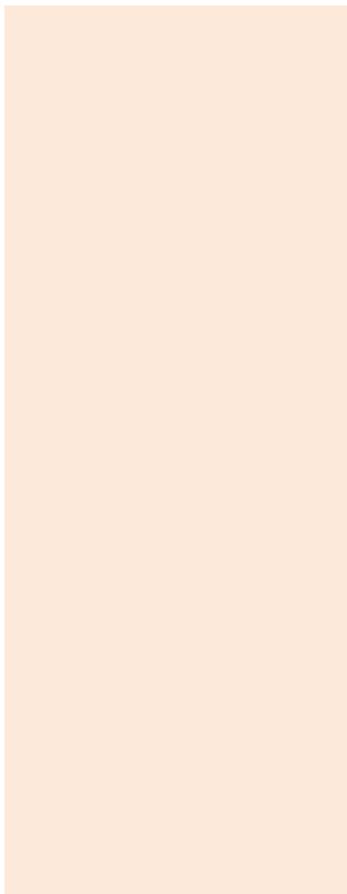
RESTAURANT JEAN MACE



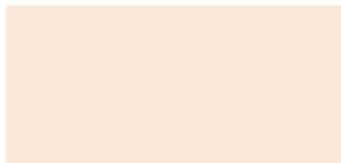
Semaine du 9 au 13 juin 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 9



MARDI 10



Aiguillettes de blé panées

 Ratatouille

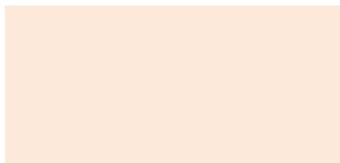
 Pâtes

Fromage fondu BIO

Compote de pommes HVE



MERCREDI 11



Haché au boeuf VBF
sauce barbecue

Bouchée forestière

 Printanière de légumes

Saint paulin



Tarte normande



JEUDI 12





Emincé de poulet NOUVELLE

AGRICULTURE Tex Mex

Omelette

 Semoule HVE



Bûchette de chèvre mélange



Beignet fourré

VENDREDI 13

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

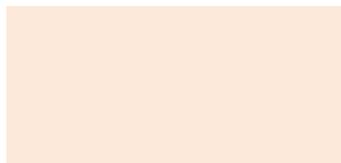
Colin pané MSC



Palet végétarien à l'italienne



Pommes de terre quartiers 



Novly vanille

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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 16 au 20 juin 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 16

MARDI 17

MERCREDI 18

JEUDI 19

VENDREDI 20

Melon

Tomates nature

Cordon bleu de volaille
Nugget's de blé

Haricots beurre HVE
provençale

Jambon blanc HVE froid
Curry de courgettes
poivrons

Frites fraîches

Tandoori de volaille
Palet végétarien
montagnard

Gratin de courgettes et
pommes de terre

Tomates farcies (sans
porc)
Boulettes végétales
sauce tomate

Riz


Croustillant fromager

Purée de carottes

Petit suisse sucré

Brie pointe

Emmental BIO

Fruit frais


Yaourt sucré BIO

Poire au sirop crème
anglaise

Gâteau au chocolat


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 23 au 27 juin 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 23

MARDI 24

MERCREDI 25

JEUDI 26

VENDREDI 27

Concombre et pastèque

*Pâté de campagne
cornichons*

Œufs mayonnaise

Lasagne de légumes (plat complet)


Saucisse de Toulouse HVE

Saucisse végétale nature
Haricots blancs à la tomate


*Paupiette de veau sauce
barbec*
Nugget's de blé

Purée

Quiche lorraine

Omelette

Salade verte

Colombo de poisson
Crêpe au fromage

Semoule

Mimolette

Petit suisse sucré

Edam


Mousse chocolat au lait

Yaourt sucré BIO

Brownie

Fromage blanc sucré

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien

 Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 30

MARDI 1

MERCREDI 2

JEUDI 3

VENDREDI 4

Menu Stock Tampon

Betteraves



Omelette



Pommes de terre
quartiers LOCAL



Raviolis au bœuf
Boulettes végétales
sauce tomate



Pâtes

Quiche aux légumes
emmental



Salade verte

Beignets au calamar
nature
Rousties de légumes



Purée d'épinards et
pommes de terre BIO

Rôti de dinde froid
Oeufs dur mayonnaise



Chips

Emmental



Saint paulin

Emmental

Yaourt aromatisé

Fruit frais



Compote de pommes HVE



Riz au lait



Cake pépites de chocolat



Madeleines

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio