

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 1 au 5 septembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 1



Melon

MARDI 2

MERCREDI 3

JEUDI 4

VENDREDI 5

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

Lasagnes bolognaises VBF
Lasagne de légumes



Colin pané MSC
Nugget's de blé
Haricots verts



Poulet rôti
Omelette
Pommes rissolées



Jambon grill HVE sauce
Dijonnaise
Croustillant fromager
Riz BIO



Gratin de pâtes
ratatouille et fromage



Tomme noire

Edam BIO



Mousse chocolat au lait

Fruit frais BIO



Flan nappé caramel BIO



Gâteau aux courgettes
et chocolat

Compote de pommes HVE

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 8 au 12 septembre 2025

MENUS MATERNELLES



LUNDI 8

MARDI 9

MERCREDI 10

JEUDI 11

VENDREDI 12

Salade chef (carottes
tomates maïs et salade
verte)

Concombres BIO



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

Nugget's de blé



Tortis

Paupiette de veau sauce
charcutière
Palet végétarien
montagnard
Haricots beurre

Rôti de bœuf VBF froid
Tarte au fromage



Salade verte

Jambon blanc HVE froid
Omelette



Macaronis au fromage

Dos de colin MSC à la
crème de curry
Steak de soja nature



Purée de carottes
Piperade

Galette St Michel BIO



Fromage Fondu BIO



Camembert BIO



Yaourt aromatisé BIO



Fruit frais BIO



Liégeois chocolat

Ile flottante crème
anglaise

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 15

MARDI 16

MERCREDI 17

JEUDI 18

VENDREDI 19

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

Cordon bleu de volaille
Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage


Courgettes provençale
BIO 

Raviolis ratatouille



Colin pané MSC
Croustillant fromager
Choux fleurs persillés

Merguez sauce barbecue
Rousties de légumes



Salade de pommes de terre façon piémontaise

 Quiche lorraine

Oeufs durs Florentine
Salade verte



Gouda

Saint Paulin BIO



Yaourt fruit mixé fraise
BIO

Liégeois vanille

Tarte normande



Beignet fourré

Fruit frais BIO



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 septembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 22

*Cervelas nature
Œufs mayonnaise*

MARDI 23

Concombres nature

MERCREDI 24

*Escalope de volaille
normande
Tarte aux légumes

Riz BIO*

JEUDI 25

*Aiguillettes de blé
panées

Ratatouille BIO
Pâtes*

VENDREDI 26

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

*Omelette
Haricots beurre*

*Saucisse de Toulouse
HVE
Palet végétarien à
l'italienne

Frites fraîches*

*Pavé de poisson blanc
MSC sauce crustacé
Steak de soja nature

Pommes de terre
quartiers LOCAL*

Galette St Michel BIO

Tomme noire

Petit suisse sucré

*Purée de pommes poires
BIO*

*Entremets au chocolat
*

*Fruit frais
*

*Cake pépites de chocolat
*

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 29 septembre au 3 octobre

MENUS MATERNELLES

LUNDI 29

MARDI 30

MERCREDI 1

JEUDI 2

VENDREDI 3

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

Palette de porc à la diable
Tarte au fromage

Lentilles  cuisinées

Boulettes de boeuf
stroganoff
Boulettes végétales
sauce tomate

Petits pois carottes BIO

Emincé de volaille tex
mex
Bouchée forestière

Coquillettes

Chili sin carne

Riz

Gratiné de poisson au
fromage MSC
Croustillant fromager

Purée de pommes de
terre

Madeleine

Brie pointe

Edam


Yaourt sucré BIO


Fruit frais BIO



Purée de pommes banane
BIO

Dessert lacté vanille

Gâteau aux pommes


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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 6 au 10 octobre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 6

MARDI 7

MERCREDI 8

JEUDI 9

VENDREDI 10

Chou blanc au fromage

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



Omelette BIO

Ratatouille BIO

Pâtes

*Lamelle Kebab méditerranéenne
Palet végétarien montagnard*



Pommes rissolées

*Haché au boeuf sauce au bleu
Crêpe au fromage*



Riz

Croustillant fromager



Semoule HVE

*Curry de poisson MSC à l'indienne
Tarte aux poireaux*



Purée de Brocolis

Brie pointe BIO



Emmental BIO



Galette bretonne

Yaourt sucré BIO



*Crème dessert chocolat
BIO*



Yaourt aromatisé BIO



Eclair vanille

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 13 au 17 octobre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 13

MARDI 14

MERCREDI 15

JEUDI 16

VENDREDI 17

Salade verte croutons et
fromage

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

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

Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE basquaise
Gratin de pommes de
terre et choux fleurs au
fromage

Frites fraîches

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate


Blanquette de volaille
Rousties de légumes

Semoule HVE

Tajine de volaille aux
fruits secs
Boulettes végétales
sauce tomate

Riz BIO

Pépites de poisson MSC
aux 3 céréales
Nugget's de blé

Ratatouille BIO
Pâtes 

Gouda BIO

Sablé des Flandres

Compote de pommes HVE

Fruit frais BIO


Ile flottante crème
anglaise

Fruit frais BIO


Cake Saveur Fraise


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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien

 bio

Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 20 au 24 octobre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 20

MARDI 21

MERCREDI 22

JEUDI 23

VENDREDI 24

	Carottes râpées BIO 			Pomelos + sucre
Boulettes de veau sauce barbecue Omelette nature et dosette de ketchup  Haricots verts	Saucisse knack nature Steak de soja nature  Purée	Tandoori de volaille NOUVELLE AGRICULTURE Bouchée forestière  Riz	Nugget's de blé ketchup  Pâtes BIO 	Quiche lorraine Crêpe au fromage  Salade verte
Galette bretonne		Saint Paulin BIO 	Fromage frais aux fruits  BIO	Camembert
Yaourt aromatisé BIO 	Crème dessert chocolat	Donut's	Fruit frais BIO 	

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 27 au 31 octobre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI

Salami
Œufs mayonnaise

MARDI

Velouté de carottes
(chaud)

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Rôti de dinde à la dijonnaise

Raviolis aux légumes sauce
tomate (plat complet)



Coquillettes 

Paupiette de veau
forestière

Tarte au fromage



Pommes rissolées

Sauté de porc à
l'estragon

Oeufs durs sauce crème



Haricots blancs à la
tomate

Boulettes végétales
sauce tomate



Semoule HVE

Marmite de poisson MSC
tomates cerise épinards

Rousties de légumes



Riz BIO



Bûchette de chèvre
mélange

Emmental BIO



Mimolette

Gaufrette chocolat

Yaourt fruits mixés
pêche BIO 

Fruit frais



Crème dessert vanille

Brownie

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 3 au 7 novembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI

Betteraves HVE

MARDI

Poulet rôti NOUVELLE
AGRICULTURE au jus

Nugget's de blé

Frites fraîches

MERCREDI

Haché au boeuf sauce
poivre

Crêpe au fromage

Purée de pommes de
terre

JEUDI

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

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage

VENDREDI

Pavé de poisson blanc
MSC Dieppoise

Oeufs durs Florentine

Riz

Lasagnes ricotta chèvre
épinards



Madeleine BIO



Fromage frais aux fruits



Saint Paulin

Vache qui rit BIO



Fruit frais BIO



Yaourt vanille BIO



Compote de pommes HVE

Eclair au chocolat

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio