

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 10 au 14 novembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 10

Nugget's de blé ketchup



Purée

Yaourt sucré



Madeleine



MARDI 11

Féié

MERCREDI 12

Langue de boeuf sauce
piquante

Tarte forestière



Pâtes

Chanteneige

Purée de pommes poires



JEUDI 13

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

Lasagne de légumes



Cake orange cannelle



VENDREDI 14

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

Gratiné de poisson au
fromage MSC



Croustillant fromager



Haricots verts

Edam

Fruit frais



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



bio

Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 17 au 21 novembre 2025

MENUS MATERNELLES



LUNDI 17

Velouté de légumes



MARDI 18

Œuf dur et dosette
mayonnaise

MERCREDI 19

JEUDI 20

Velouté de tomates

VENDREDI 21

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

Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Vallée d'auge
Omelette

Haricots beurre

Boulettes végétales
sauce tomate



Purée

Haché de veau au poivre
Tarte au fromage



Macaronis



Cassoulet (plat complet)
knack /ail
Saucisses végétales aux
haricots blancs



Curry de volaille coco
Gratin de pommes de
terre et choux fleurs au
fromage



Beignets de brocolis

Petit beurre biscuit



Emmental BIO



Petit suisse sucré



Vache qui rit



Fruit frais



Crème dessert chocolat



Purée de pommes
bananes



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 24



MARDI 25

Carottes râpées nature



MERCREDI 26



JEUDI 27

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

VENDREDI 28

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

Pavé de poisson blanc
MSC sauce cressonnette
Crêpe au fromage

Haricots verts

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate
basilic



Poulet rôti NOUVELLE
AGRICULTURE au jus
Palet végétarien à
l'italienne

Boulgour

Hachis parmentier
Rousties de légumes

Courgettes provençale

Beignets au calamar
sauce ketchup
Oeufs durs Florentine

Pommes de terre
quartiers LOCAL

Gouda

Carré Toute Provenance


Saint paulin


Yaourt fruits mixés
fraise

Yaourt vanille

Ile flottante crème
anglaise

Fruit frais


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 1 au 5 décembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 1



Nugget's de blé

Haricots verts

Camembert



Purée de pommes poires



MARDI 2

Saucisse de Toulouse
HVE
Steak de soja provençale

Frites fraîches

Galette St Michel



Yaourt aromatisé



MERCREDI 3

Friand au fromage

Pavé de poisson MSC à
l'emmental
Tarte aux légumes

Pâtes

Crème dessert vanille



JEUDI 4

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

Chili sin carne



Riz

Emmental BIO



Cake pépites de chocolat



VENDREDI 5

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

Tajine de boulettes
d'agneau
Omelette

Légumes tajine

Kiri crème

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 décembre 2026

MENUS MATERNELLES

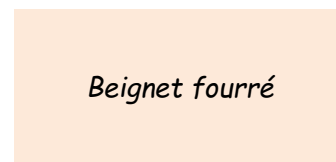
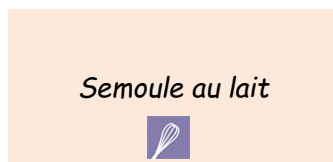
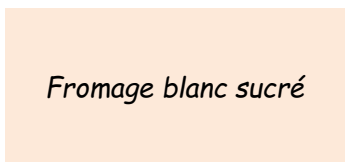
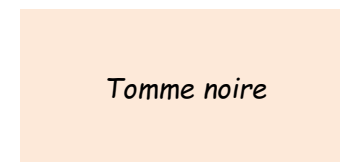
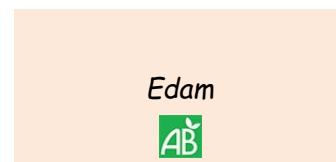
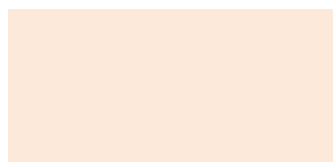
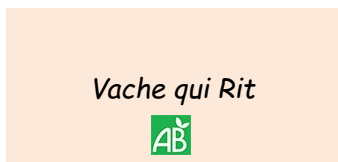
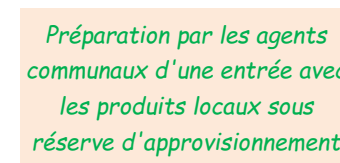
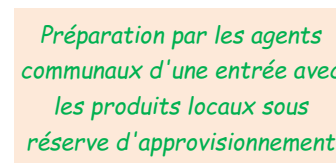
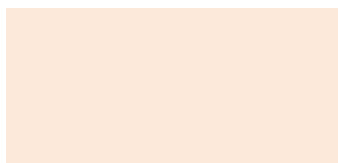
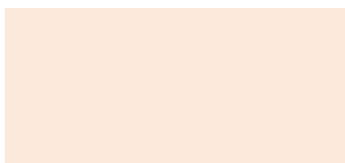
LUNDI 8

MARDI 9

MERCREDI 10

JEUDI 11

VENDREDI 12



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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

MENUS MATERNELLES

LUNDI 15

MARDI 16

MERCREDI 17



JEUDI 18

VENDREDI 19

*Œuf dur et dosette
mayonnaise*

Menu de Noël
Roulade de volaille
Velouté de légumes

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

Saucisse Knack de porc
HVE nature
Saucisse Végétale nature

Lentilles cuisinées


Nugget's de blé

Riz


Lasagnes ricotta chèvre
épinards


Aiguillettes de poulet
NOUVELLE AGRICULTURE
Miel Abricot
Bouchée forestière

Potatoes pops


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

Macaronis

Gouda


Saint paulin


Clémentine


Crème dessert chocolat


Compote de pommes HVE

Fruit frais


Bûche de Noël LOCAL


Flan nappé caramel


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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 5 au 9 janvier 2026

MENUS MATERNELLES

LUNDI 5

MARDI 6

MERCREDI 7

JEUDI 8

VENDREDI 9

Pizza au 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

Lasagnes bolognaises VBF
Lasagnes ricotta chèvre épinards



Saucisse de Toulouse
HVE grillée
Saucisses knack végétale
Lentilles cuisinées



Poulet NOUVELLE
AGRICULTURE à l'indienne
Crêpe au fromage
Haricots verts



Couscous boulettes de soja
Semoule



Blanquette de volaille
Oeufs durs Florentine
Riz



Madeleine



Saint paulin

Yaourt aromatisé



Fruit frais



Poire au sirop crème anglaise

Compote pomme abricot
HVE

Couronne des rois

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio