

# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 18 au 22 mars 2024

## MENUS MATERNELS

LUNDI

Terrine de poisson  
mayonnaise

MARDI

Taboulé de boulgour BIO



MERCREDI

JEUDI

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement  
OU Carottes râpées nature BIO

VENDREDI

Saucisson ail  
Choux rouges pommes et raisins

Tortellinis ricotta  
épinards sauce tomate



Sauté de volaille BIO  
sauce champignons



Crêpe au fromage

Petits pois BIO

Merguez sauce tomate



Tarte butternut fromage

Purée de pommes de terre

Couscous boulettes de soja

Semoule BIO

Légumes tajine

Gratin de poisson dieppoise

Riz BIO

Brocolis

Chanteneige

Yaourt vanille BIO



Fruit frais BIO



Entremets au chocolat

Beignet fourré

Purée de pommes poire  
BIO



# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 25 au 29 mars 2024

## MENUS MATERNELS

LUNDI

Terrine de légumes


MARDI

MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

Escalope de volaille  
normande


Tarte au fromage 


Pâtes

Haché au boeuf sauce  
poivre

Steak de soja nature  


Frites fraîches


Cari de volaille  
Bouchée forestière  


Riz BIO 

Gratin de pâtes  
ratatouille et fromage  
BIO





Rôti de porc HVE à la  
moutarde  
Palet végétarien à  
l'italienne 

Epinards béchamel et  
pommes de terre

Tomme blanche

Saint nectaire

Brie pointe BIO



Vache qui rit BIO




Yaourt aux fruits BIO



Yaourt sucré BIO



Crème dessert chocolat  
BIO 

Pêche au sirop

Gâteau aux pommes

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



# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 2 au 5 avril 2024

## MENUS MATERNELS

LUNDI



Lundi de Pâques

MARDI


MERCREDI



JEUDI

VENDREDI


Rosette tranché

Œuf dur et dosette  
mayonnaise 

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


OU Crevettes Bouquet mayonnaise


Pommes de terre façon  
piemontaise

Carottes râpées 

Gratin de pommes de  
terre et brocoli au  
fromage (Plat complet)




Pilons de poulet BIO au  
jus 

Omelette nature et  
dosette de ketchup 

Haricots verts BIO 

Sot l'y laisse de volaille  
sauce pain d'épices

Pizza au fromage 

Pommes noisettes

Pavé de poisson blanc  
sauce crustacé

Ratatouille


Riz

Petit suisse sucré

Yaourt sucré BIO



Ananas au sirop

Crème dessert vanille  
BIO 

Moelleux au chocolat

# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 8 au 12 avril 2024

## MENUS MATERNELS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Rôti de dinde à l'estragon

Pavé de poisson à l'emmental

Haricots verts

Rousties de légumes



Printanière de légumes

Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue

Tarte aux légumes

Pommes boulangères

Cordon bleu de volaille

Croustillant fromager

Tortis BIO

Brandade de poisson (Plat complet)

Camembert BIO



Biscuit Nouba

Bûchette de chèvre BIO



Fromage fondu BIO



Purée de pommes poire



BIO

Yaourt aromatisé BIO



Mousse chocolat au lait

Cake pépites de chocolat

Fromage blanc aromatisé aux fruits

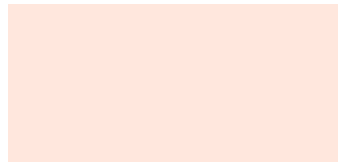
# RESTAURANT JEAN MACE




Semaine du 15 au 19 avril 2024


## MENUS MATERNELS

LUNDI



Escalope de volaille  
napolitaine

Palet végétarien  
montagnard 

Pommes de terre  
quartiers LOCAL 

Madeleine BIO



Yaourt sucré BIO



MARDI



Omelette BIO nature

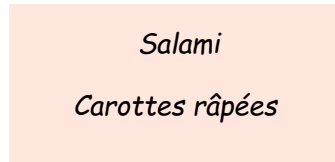


Purée de carottes BIO

Fruit frais BIO



MERCREDI



Tarte à l'italienne

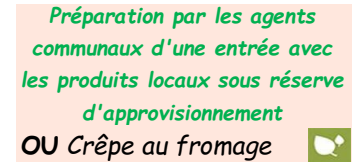


Courgettes provençales  
BIO



Ananas au sirop

JEUDI



Rôti de porc mirepoix de  
pommes

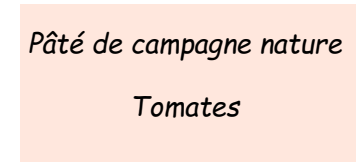
Bouchée de la mer

Haricots verts BIO



Flan nappé caramel

VENDREDI



Raviolins au fromage  
sauce tomate



Donut's


# RESTAURANT JEAN MACE




Semaine du 22 au 26 avril 2024

## MENUS MATERNELS

LUNDI

Poulet rôti à la moutarde  
Rousties de légumes  
  
Haricots verts

Gouda BIO  


Crème dessert chocolat  
BIO 


MARDI


Salade des champs  
vinaigrette (Carottes  
chou fleurs petits pois  
maïs)

Blanquette de la mer  
sauce safranée  
  
Pommes de terre  
quartiers LOCAL 

Compote de pommes HVE

MERCREDI

Macédoine mayonnaise  
BIO 

Sauté de boeuf RAV  
sauce charcutière  
  
Croustillant fromager   
Purée de pommes de  
terre

Tarte normande

JEUDI

Préparation par les agents  
communaux d'une entrée avec  
les produits locaux sous réserve  
d'approvisionnement  
OU Œuf dur et dosette mayonnaise

Chili sin carne BIO (plat  
végétarien)  
  
Riz BIO 

Fromage blanc nature  
BIO et dosette de sucre  


VENDREDI

Salade chef (tomates  
betteraves râpées maïs  
fromage et salade verte)

Sauté de volaille à la  
crème  
Dos de colin Tomate  
cerise épinards  
Blé aux petits légumes

Gâteau au yaourt

# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 29 au 3 mai 2024

## MENUS MATERNELS


LUNDI

Pommes de terre façon  
piemontaise

Chipolata sauce barbecue  
Raviolis aux légumes  
  
Poêlée de légumes

Yaourt vanille BIO  


MARDI

Jambon HVE sauce  
charcutière  
Tarte au fromage   
Bâtonnière de légumes

Yaourt sucré BIO  


Arlequin de fruits  
coupelle


MERCREDI



JEUDI

Couscous BIO et  
boulettes de boeuf BIO  
  
Boulettes végétales  
sauce tomate   
Semoule BIO 

Emmental BIO  


Purée de pomme banane  
BIO 

VENDREDI

Pavé de poisson blanc  
sauce cressonnette  
Gratin de choux fleurs

Yaourt aromatisé

Fruit frais BIO  


# RESTAURANT JEAN MACE




Semaine du 6 au 10 mai 2024


## MENUS MATERNELS

LUNDI

Salade de haricots verts  
Niçoise

Lasagnes bolognaises

Lasagne de légumes Plat  
complet 

Crème dessert chocolat  
BIO 

MARDI

Nugget's de blé



Petits pois carottes

Camembert BIO



Semoule au lait

MERCREDI



JEUDI



VENDREDI

Restaurant  
fermé

Pas d'école



# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 13 au 17 mai 2024

## MENUS MATERNELS

LUNDI

Betteraves HVE

MARDI

Macédoine mayonnaise au thon

MERCREDI

Salade de pâtes et pesto

JEUDI

Tomates mozzarella nature

VENDREDI

Curry de porc

Crêpe au fromage



Blé pilaf

Boulettes de boeuf BIO  
sauce tomate

Tajine de Boulettes de soja

Semoule BIO   
Légumes tajine

Poulet rôti

Omelette nature

Poêlée de légumes

Tarte à l'italienne



Pennes  
Carottes aux épices

Poisson pané

Purée de pommes de terre

Rondelé

Cantadou

Fruit frais

Crème dessert chocolat  
BIO

Purée de pomme banane  
BIO

Cake miel et amandes

Fruit frais BIO