

# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 12

Velouté de légumes



Filet de poulet NOUVELLE  
AGRICULTURE Vallée d'auge

Rousties de légumes



Haricots blancs à la  
tomate

MARDI 13

Œuf dur et dosette  
mayonnaise

MERCREDI 14

Salade de haricots verts,  
Tomate ,Mais

JEUDI 15

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

VENDREDI 16

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

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

Camembert



Emmental BIO



Chanteneige

Edam



Crème dessert vanille



Fruit frais



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 ELEMENTAIRES

LUNDI 19

Velouté de légumes

Saucisse Knack de porc  
HVE nature  
Tarte au fromage

Semoule HVE

MARDI 20

Salade marco polo  
(tortis, tomates, surimi,  
poivron, maïs,  
mayonnaise)

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

MERCREDI 21

Carottes râpées

Tajine de poisson MSC  
Bouchée forestière

Riz

JEUDI 22

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

Gratin de pâtes  
ratatouille et fromage



VENDREDI 23

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

Beignets au calamar  
nature  
Nugget's de blé  
  
Lentilles cuisinées

Bûchette de chèvre  
mélange

Mimolette

Fripon

Brie pointe

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)



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 26 au 30 janvier 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 26

Salade de lentilles et  
légumes vinaigrette

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

MARDI 27

Céleri rémoulade

Filet de poulet NOUVELLE  
AGRICULTURE à l'Estragon  
Omelette  
 HVE

MERCREDI 28

Salade de pâtes aux  
légumes

Chipolatas nature  
Tarte aux poireaux  
 Haricots blancs à la  
tomate

JEUDI 29

Salade chinoise  
(carottes, soja, curry)

LA Chine

Nems au poulet  
Nems aux légumes  
 Riz  
Légumes tajine

VENDREDI 30

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

Rousties de légumes  
  
Salade verte

Gouda

Fromage fondu

Yaourt aromatisé

Emmental BIO

Yaourt sucré

Fromage blanc nature Bio  
et dosette de sucre

Crème dessert vanille

Gaufrettes plumetis  
chocolat

Cake citron Pavot

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 2 au 6 février 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 2

Médaillon de surimi MSC  
mayonnaise   
Œufs mayonnaise

Boulettes de volaille  
sauce Stroganoff  
Crêpe au fromage  
  
Pommes de terre  
quartiers LOCAL

MARDI 3

Velouté de tomates

Tortellinis ricotta  
épinards sauce tomate  
  
Pâtes

MERCREDI 4

Friand au fromage

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

JEUDI 5

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

Saucisse HVE grillée  
Tarte aux légumes  
  
Pommes rissolées

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

Camembert



Yaourt aromatisé



Tomme noire



Petit suisse sucré

Vache qui rit

Purée de pommes poires



Galette St Michel

Entremets au chocolat



Crêpe sucrée

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 ELEMENTAIRES

LUNDI 9

MARDI 10

MERCREDI 11

JEUDI 12

VENDREDI 13

Coleslaw

Salade de blé aux p'tits légumes

Carottes râpées

*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*

Carbonara de légumes et champignons



Normandin de veau sauce forestière  
Bouchée forestière



Semoule HVE

Paleron de boeuf à l'ancienne  
Steak de soja provençale  
Patates douces aux épices

Ralette de porc à la diable  
Gratin Végétarien  
Purée de pommes de terre

Blanquette de volaille  
Omelette  
Carottes Bio aux épices



Madeleine

Boursin

Brie pointe



Pont l'évêque AOP

Emmental BIO



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 ELEMENTAIRES

LUNDI 16

Salade de pâtes aux légumes

MARDI 17

Velouté de légumes

MERCREDI 18

Macédoine mayonnaise

JEUDI 19

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

VENDREDI 20

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

Jambon HVE sauce charcutière  
Rousties de légumes

Haricots verts

Boulettes de boeuf VBF Stroganoff  
Boulettes végétales stroganoff

Blé pilaf

Raviolis aux légumes sauce tomate

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

Colin pané MSC  
Oeufs durs Florentine  
 Purée

Fromage du jour

Cantadou

Saint paulin

Petit suisse aux fruits

Bûchette de chèvre mélange

Crème dessert chocolat

Beignet fourré

Poire au sirop

Fruit frais

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 ELEMENTAIRES

LUNDI 23

Betteraves HVE

Nugget's de blé  
 Ratatouille  
 Pâtes

MARDI 24

Crêpe au fromage

Paupiette de veau à  
 l'estragon  
 Croustillant Maraîcher  
 Haricots beurre HVE

MERCREDI 25

Salade chef (tomates  
 maïs fromage et salade  
 verte)

Longe de porc aux  
 pruneaux  
 Boulettes végétales  
 sauce tomate  
 Boulghour

JEUDI 26

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

Hachis Parmentier  
 végétarien

VENDREDI 27

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

Pavé de poisson blanc  
 MSC Dieppoise  
 Tarte au fromage  
 Riz

Petit suisse sucré

Vache qui rit

Camembert

Emmental BIO

Mimolette

Fruit frais

Entremets au chocolat

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 ELEMENTAIRES

LUNDI 2

Velouté de potiron

MARDI 3

Carottes râpées

MERCREDI 4

Pâté de campagne nature

JEUDI 5

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

VENDREDI 6

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

Lasagnes bolognaises VBF  
Lasagnes de légumes



Tajine de Boulettes de soja  
Semoule



Colombo de volaille  
Tarte forestière



Tomates farcies  
Omelette



Marmite de poisson MSC  
sauce crustacés   
Rousties de légumes



Gratin de choux fleurs

Brie pointe



Fromage frais nature  
BIO et dosette de sucre

Saint paulin



Madeleine

Brie pointe

Crème dessert chocolat



Fruit frais



Gâteau basque

Yaourt aromatisé



Eclair 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 9 au 13 mars 2026

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 9

Emincé bicolore

Croustillant fromager



MARDI 10

Pizza au fromage

Filet de poulet NOUVELLE  
AGRICULTURE Vallée  
d'auge

Palet végétarien  
montagnard



MERCREDI 11

Sardine à l'huile

Paleron de boeuf sauce  
champignons

Omelette

Macaronis au fromage

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

Saucisse Knack de porc  
HVE nature

Saucisse Végétale nature

Haricots blancs BIO à la  
tomate

VENDREDI 13

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

Nugget's de blé



Duo de carottes et  
pommes de terre Local



Yaourt aromatisé

Camembert



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