

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 12 au 16 janvier 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 12

Velouté de légumes



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

Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Vallée d'auge
Rousties de légumes
Haricots blancs à la
tomate

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

Galette bretonne

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

Bûchette de chèvre
mélange

Liégeois chocolat

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

Mimolette

Compote pomme abricot



MERCREDI 21

Carottes râpées

Tajine de poisson MSC
Bouchée forestière



Riz

Fripon

Fromage blanc aux fruits



JEUDI 22

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

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage



Brie pointe



Fruit frais



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

Vache qui rit



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

Gouda
AB

Fromage blanc nature Bio et dosette de sucre

MARDI 27

Céleri rémoulade
AB

Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'Estragon
Omelette
Tortis HVE

Fromage fondu
AB

Crème dessert vanille
AB

MERCREDI 28

Salade de pâtes aux légumes

Chipolatas nature
Tarte aux poireaux
Haricots blancs à la tomate

Yaourt aromatisé
AB

Gaufrettes plumetis chocolat

JEUDI 29

Salade chinoise (carottes, soja, curry)

LA Chine

Nems au poulet
Nems aux légumes
Riz
Légumes tajine



Emmental BIO

Cake citron Pavot



VENDREDI 30

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

Rousties de légumes
Salade verte

Yaourt sucré
AB

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

Médailillon de surimi MSC
mayonnaise 
Œufs mayonnaise

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

Camembert


Purée de pommes poires


MARDI 3

Velouté de tomates

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate 
Pâtes

Yaourt aromatisé


Galette St Michel

MERCREDI 4

Friand au fromage

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


Tomme noire


Entremets au chocolat


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


Petit suisse sucré

Crêpe sucrée

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

Vache qui rit

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

Coleslaw

Carbonara de légumes et
champignons



Macaronis

Madeleine

Yaourt sucré



MARDI 10

Salade de blé aux p'tits
légumes

Normandin de veau sauce
forestière
Bouchée forestière



Semoule HVE

Boursin

Flan nappé caramel



MERCREDI 11

Carottes râpées

Paleron de boeuf à
l'ancienne
Steak de soja provençale



Patates douces aux
épices

Brie pointe



Semoule au lait



JEUDI 12

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

Palette de porc à la
diable
Gratin Végétarien



Purée de pommes de
terre

Pont l'évêque AOP

Gâteau aux pommes



VENDREDI 13

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

Blanquette de volaille
Omelette



Carottes Bio aux épices



Emmental BIO



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

Jambon HVE sauce
charcutière
Rousties de légumes


Haricots verts


Fromage du jour



Crème dessert chocolat



MARDI 17

Velouté de légumes

Boulettes de boeuf VBF
Strogonoff
Boulettes végétales
strogonoff


Blé pilaf

Cantadou

Beignet fourré

MERCREDI 18

Macédoine mayonnaise

Raviolis aux légumes
sauce tomate



Saint paulin



Poire au sirop

JEUDI 19

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

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



Pâtes

Petit suisse aux fruits

Fruit frais



VENDREDI 20

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

Colin pané MSC
Oeufs durs Florentine



Purée

Bûchette de chèvre
mélange

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


Petit suisse sucré


Fruit frais


MARDI 24

Crêpe au fromage

Paupiette de veau à
l'estragon
Croustillant Maraicher

Haricots beurre HVE

Vache qui rit


Entremets au chocolat



MERCREDI 25

Salade chef (tomates
maïs fromage et salade
verte)

Longe de porc aux
pruneaux
Boulettes végétales
sauce tomate


Boulgour

Camembert


Muffin pépites


JEUDI 26

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


Hachis Parmentier
végétarien


Emmental BIO

Purée de pommes bananes


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

Mimolette

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

Lasagnes bolognaises VBF
Lasagnes de légumes



Brie pointe



Crème dessert chocolat



MARDI 3

Carottes râpées

Tajine de Boulettes de
soja



Semoule

Fromage frais nature
BIO et dosette de sucre

Fruit frais



MERCREDI 4

Pâté de campagne nature

Colombo de volaille
Tarte forestière



Riz

Saint paulin



Gâteau basque

JEUDI 5

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

Tomates farcies
Omelette



Purée


Madeleine

Yaourt aromatisé



VENDREDI 6

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

Marmite de poisson MSC
sauce crustacés 
Rousties de légumes



Gratin de choux fleurs

Brie pointe

Eclair au chocolat



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 9 au 13 mars 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 9

Emincé bicolore

MARDI 10

Pizza au fromage

MERCREDI 11

Sardine à l'huile

JEUDI 12

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

VENDREDI 13

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

Croustillant fromager



Haricots verts

Filet de poulet NOUVELLE

AGRICULTURE Vallée

d'auge

Palet végétarien

montagnard



Riz

*Paleron de boeuf sauce
champignons
Omelette*



Macaronis au fromage

*Saucisse Knack de porc
HVE nature
Saucisse Végétale nature*



*Haricots blancs BIO à la
tomate*

Nugget's de blé



*Duo de carottes et
pommes de terre Local*



Yaourt aromatisé

Camembert



Saint paulin



Sablé des Flandres

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