

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 16 au 20 mars 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 16

MARDI 17

MERCREDI 18

JEUDI 19

VENDREDI 20

Velouté de légumes
variés 

Paupiette de veau
forestière
Crêpe au fromage 
Pommes de terre
quartiers 

Tandoori de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE
Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate
Riz

Tarte butternut
fromage  
Salade verte

Boulettes de boeuf VBF
façon carbonade
Flamande
Rousties de légumes 
Frites fraîches

Omelette 
Ratatouille

Farfalles

Camembert

Emmental BIO

Chanteneige

Yaourt sucré


Edam

Dessert lacté vanille

Beignet fourré

Cake chicorée pépites


Pêche au sirop


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 mars 2026

MENUS MATERNELS

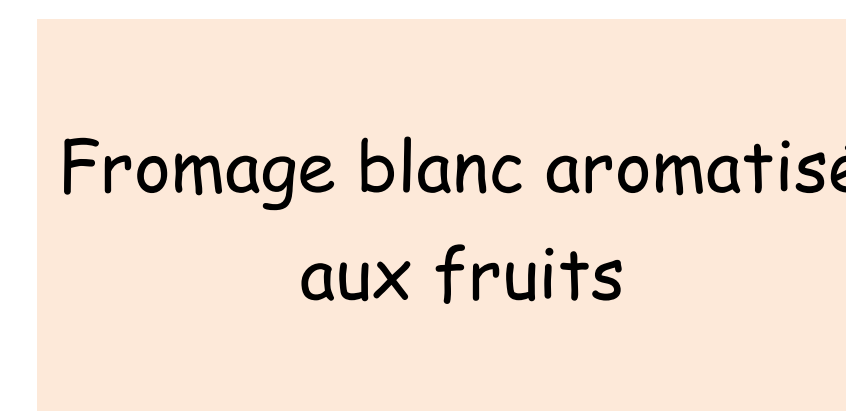
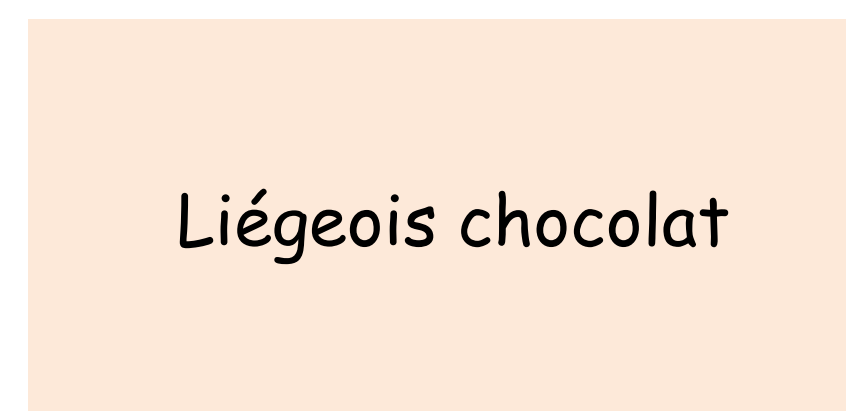
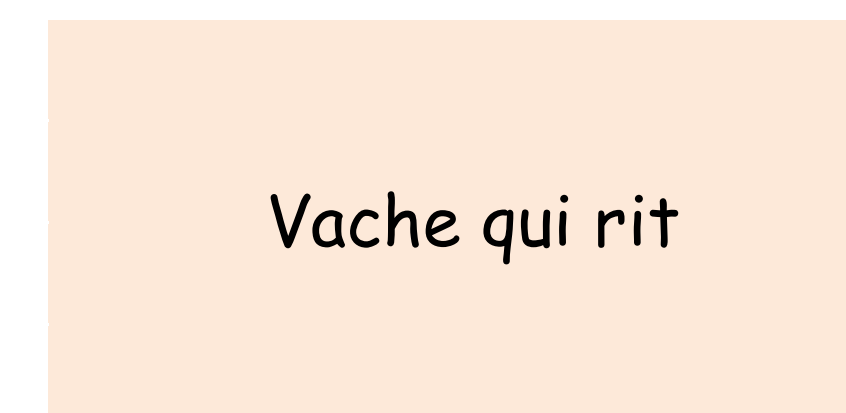
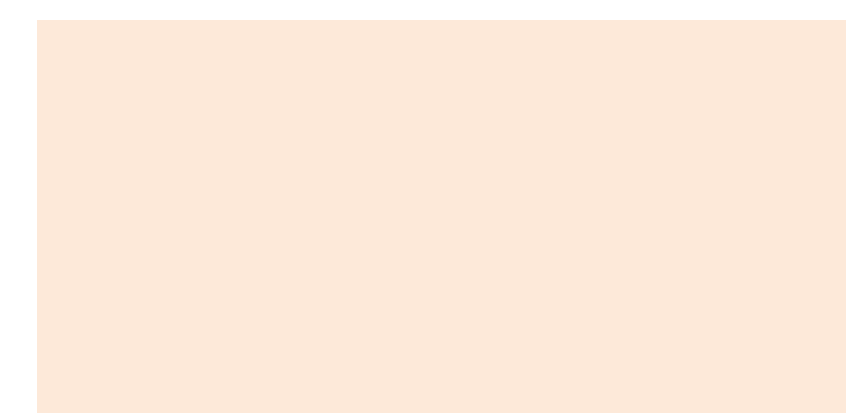
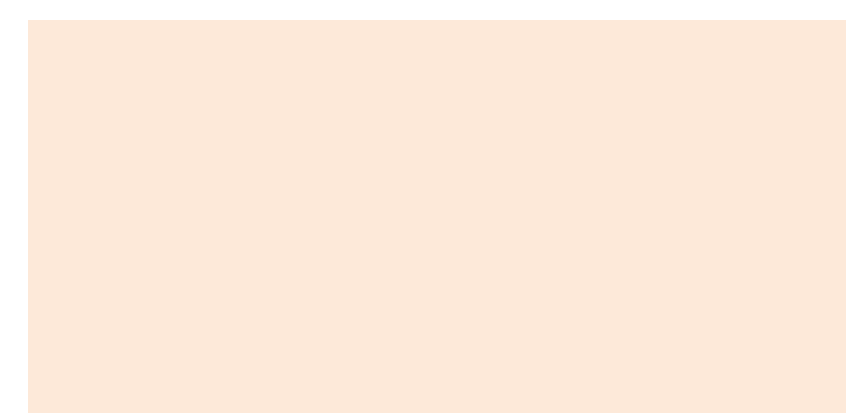
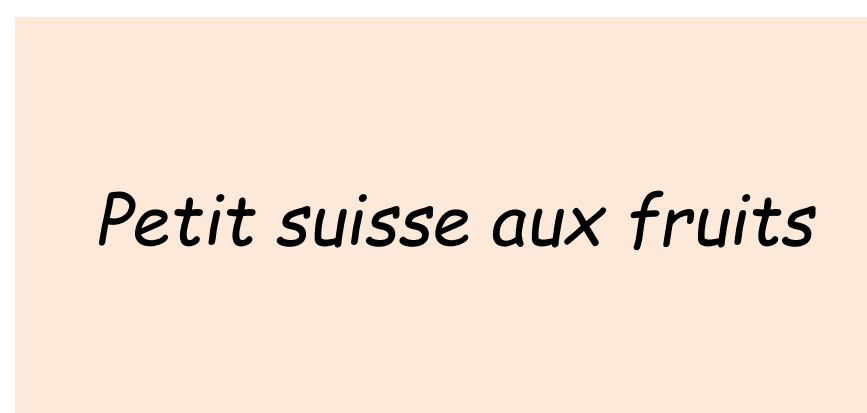
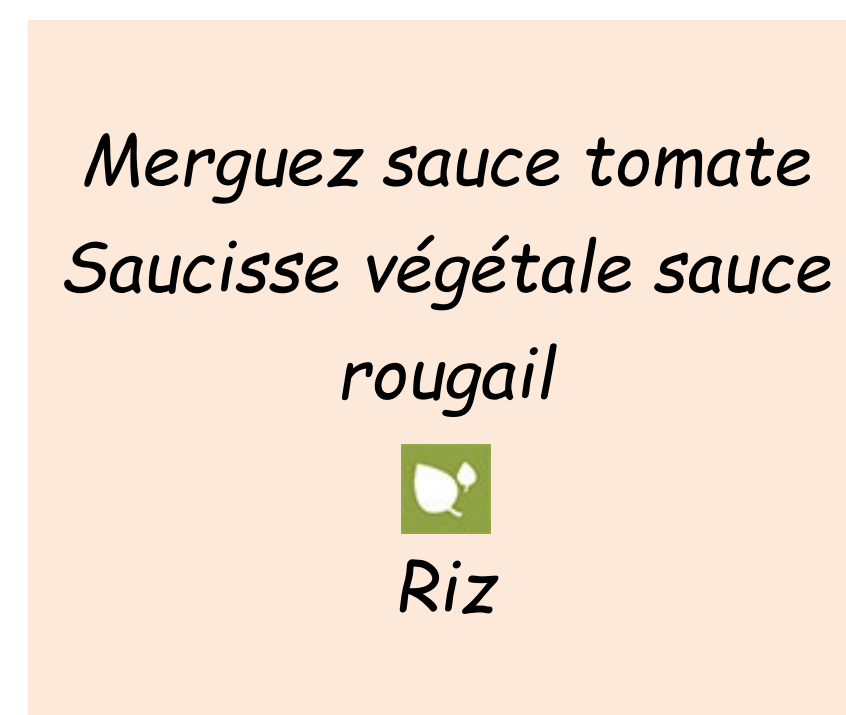
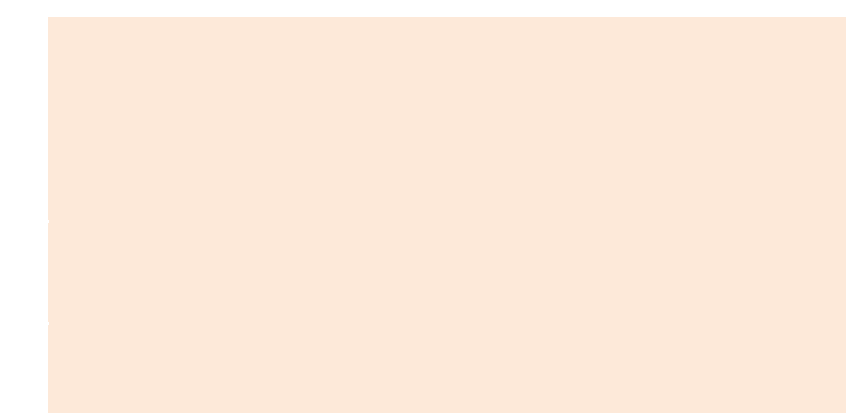
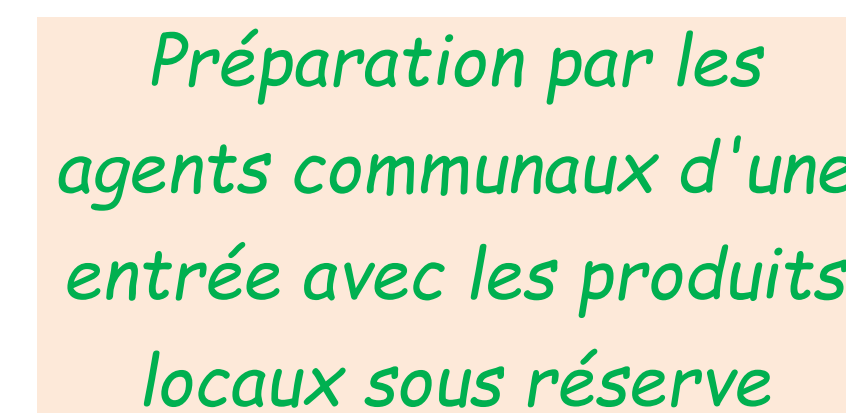
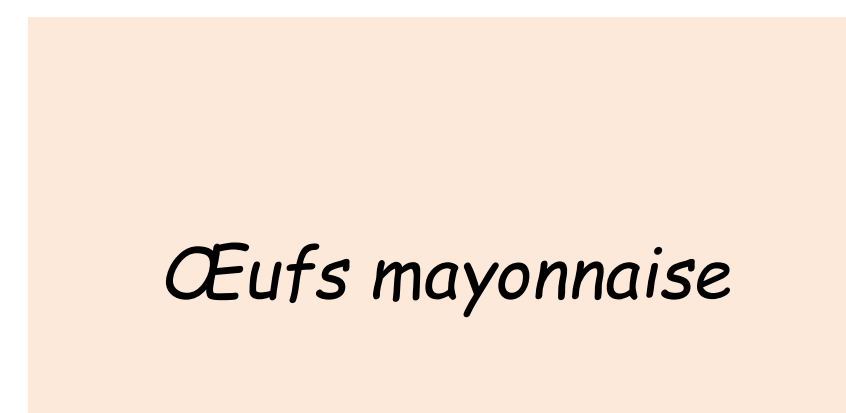
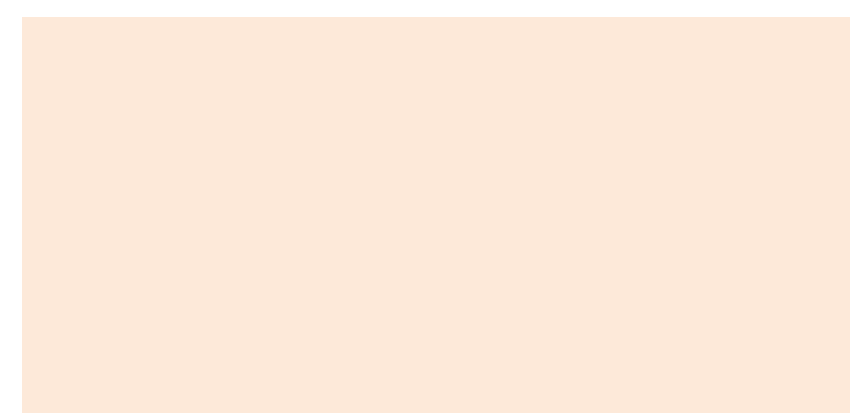
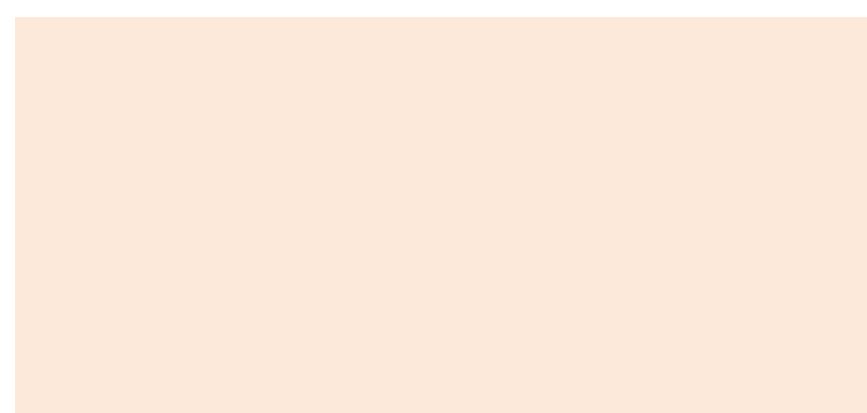
LUNDI 23

MARDI 24

MERCREDI 25

JEUDI 26

VENDREDI 27



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 30

MARDI 31

MERCREDI 1

JEUDI 2

VENDREDI 3

Crêpe au fromage

Tomates

Médailon de surimi MSC
mayonnaise 
Carottes râpées

Croustillant fromager 
Petits pois carottes

Jambon grill HVE sauce
Dijonnaise 
Tarte aux poireaux 
Blé aux petits légumes

Lasagne de légumes 


Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Sauce
Thym/ciron
Steak de soja provençale
Pommes  isettes

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate 

Emmental BIO



Fromage fondu BIO



Gouda



Novly chocolat

Gaufrettes plumetis
chocolat

Crumble à la pomme



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 6 au 10 avril 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 6

MARDI 7

MERCREDI 8

JEUDI 9

VENDREDI 10



Saucisse de Toulouse
HVE 
Croustillant fromager 
Lentilles cuisinées

Steak haché de boeuf
VBF sauce barbecue
Tarte aux légumes 
Pommes boulangères

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

Rousties de légumes 
salade

Parmentier de poisson
MSC
Omelette 
Purée

Galette St Michel


Tomme noire

Vache qui rit


Yaourt aromatisé


Pomme cuite nature


Cake pépites de chocolat


Fruit frais


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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 13 au 17 avril 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 13

MARDI 14

MERCREDI 15

JEUDI 16

VENDREDI 17

Salade de pommes de
terre tomates oeuf
sauce tartare

Friand au fromage

Croustillant fromager



Pommes de terre
quartiers LOCAL



Poisson pané MSC
Oeufs durs sauce Chimay



Purée de carottes



Chipolatas nature
Tarte à l'italienne



Courgettes provençale
Pâtes

Rôti de porc HVE
mirepoix de pommes
Bouchée forestière



Haricots verts
Salade verte

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage



Madeleine



Edam



Tomme blanche

Yaourt sucré



Fruit frais



Gâteau basque

Fruit frais



Donut's

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 20 au 24 avril 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 20

MARDI 21

MERCREDI 22

JEUDI 23

VENDREDI 24

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

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

Pommes rissolées

Céleri crémeux façon
risotto à la saucisse
Crêpe au fromage

Haricots verts

Tarte au fromage

Haricots verts

Nugget's de blé
ketchup

Pâtes


Sauté de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE sauce
Marengo
Omelette

Blé aux petits légumes

Emmental BIO


Fromage fondu


Yaourt aromatisé

Galette St Michel Bio


Fruit frais


Crème dessert chocolat

Tarte normande

Fromage blanc nature
BIO et dosette de sucre


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 27 avril au 1 mai 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 27

MARDI 28

MERCREDI 29

JEUDI 30

VENDREDI 1

Lasagnes bolognaises VBF
Lasagne de légumes



Rousties de légumes
Haricots verts



Nugget's de volaille
français
Nugget's de blé



Haricots blancs BIO à la
tomate

Normandin de veau sauce
forestière
Steak de soja provençale



Pommes de terre
quartiers 

Carré de l'est

Vache qui rit



Sablé des Flandres

Tomme noire

Compote pomme abricot



Crème dessert chocolat



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 4 au 8 mai 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 4

Œufs mayonnaise

MARDI 5

Tomates

MERCREDI 6

Carottes râpées



JEUDI 7

VENDREDI 8

Nugget's de blé ketchup



Purée

Saucisse de Toulouse

HVE 

Omelette



Lentilles Bio cuisinées



Tarte aux légumes



Riz

Boulettes végétales

sauce tomate



Ratatouille

Pâtes

Emmental BIO

Gaufrettes plumetis

Crème dessert chocolat

Fruit frais



Gaufre au sucre

Yaourt sucré

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio