

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 11 au 15 mai 2026

MENUS ELEMENTAIRES


LUNDI 11

Oeufs mayonnaise

Crêpe au fromage

Haricots verts
Blé pilaf

Yaourt aromatisé

Fruit frais


MARDI 12

Carottes râpées


Tajine de volaille à l'orange
Couscous végétarien aux pois chiches

Semoule HVE
Légumes tajine

Tomme noire

Mousse chocolat au lait

MERCREDI 13

Tomates

Colin pané MSC
Lasagnes ricotta chèvre épinards

Poêlée de légumes

Saint Paulin


Compote pomme abricot
HVE

JEUDI 14

Féérié

VENDREDI 15



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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 18 au 22 mai 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 18

Emincé bicolore

MARDI 19

Melon

MERCREDI 20

Pommes de terre façon piémontaise (pommes de terre, tomates, cornichons, fromage blanc, mayonnaise)

JEUDI 21

Andouille nature
NORMANDIE



VENDREDI 22

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

Croustillant fromager



Pommes rissolées

Omelette



Petits pois

Paleron de bœuf sauce champignons
Tarte à l'italienne



Pâtes

Escalope de volaille normande
Boulettes végétales sauce estragon



Riz



Sauté de bœuf RAV au paprika
Hachis crécy végétarien



Purée de carottes

Bûchette lait mélange

Gouda



Yaourt aromatisé



Camembert



Madeleine



Compote de pommes HVE

Fruit frais



Gaufrettes plumetis
chocolat

Tarte normande

Yaourt sucré



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 25 au 29 mai 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 25

MARDI 26

MERCREDI 27

JEUDI 28

VENDREDI 29

Férié




Radis et beurre

Salade de riz poivrons
maïs tomate concombres

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

Filet de poulet
basquaise 
Tarte aux légumes
 
Macaronis

Saucisse sauce rougail 
HVE 
Saucisse végétale sauce
rougail 
Beignets de choux fleurs

Cheeseburger VBF
Steak de soja provençale


Frites

Poisson meunière MSC nature 
Oeufs durs Florentine
Epinards  sauce HVE à la
crème
Pommes de terre quartiers


Galette St Michel


Tomme noire

Emmental BIO

Vache qui rit


Yaourt aromatisé

Gâteau aux pommes


Fromage blanc aromatisé
aux fruits


Eclair vanille

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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 1 au 5 juin 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 1

Céleri rémoulade

MARDI 2

Bâtonnet de surimi
mayonnaise
Carottes râpées

MERCREDI 3

Tomates

JEUDI 4

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

VENDREDI 5

Melon

Palet végétarien
montagnard



Petits pois carottes
Tortis HVE

Pavé de poisson blanc
MSC sauce pesto



Oeufs durs sauce mornay



Pommes de terre
quartiers LOCAL



Tarte au fromage



Salade verte

Chipolata HVE au jus



Rousties de légumes



Haricots verts

Paupiette de veau à
l'estragon
Steak de soja nature



Riz

Galette St Michel



Petit suisse sucré

Edam

Yaourt sucré

Tomme blanche

Yaourt sucré



Ananas frais

Donut's

Cake aux framboises



Entremets au chocolat



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 8 au 12 juin 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 8

Macédoine mayonnaise



MARDI 9

Radis beurre

MERCREDI 10

Salade de riz tomates
mais poivrons vinaigrette

JEUDI 11

Melon




VENDREDI 12

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

Jambon HVE sauce
oignons 
Boulettes végétales
stroganoff 
Lentilles cuisinées

Aiguillettes de blé
panées 
Ratatouille 
Pâtes

Haché au boeuf VBF
sauce barbecue 
Bouchée forestière
Printanière de légumes

Emincé de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Sauce Forestière
Emincé de pois et blé sauce
forestière 
Duo de carottes et pommes de terre
Local 

Rôti de dinde aux
poivrons
Palet végétarien à
l'italienne 
Riz

Petit suisse aux fruits

Fromage fondu



Saint Paulin



Petit moulé

Camembert



Fruit frais



Liégeois chocolat

Tarte normande

Faisselle et dosette de
sucre

Yaourt sucré

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 15 au 19 juin 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 15

*Emincé bicolore
(carottes, céleri, fromage
blanc, mayonnaise)*

MARDI 16

Melon

MERCREDI 17

Taboulé

JEUDI 18

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

VENDREDI 19

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

*Cordon bleu de volaille
Nugget's de blé
Haricots beurre HVE
provençale*

*Jambon blanc HVE froid
Curry de courgettes
poivrons
Frites*

*Tandoori de volaille
Palet végétarien
montagnard
Lentilles cuisinées*

*Boulettes végétales
sauce tomate
Riz*

*Croustillant fromager
Purée de carottes*

Petit suisse sucré

Biscuit Nouba

Brie pointe

Emmental

Yaourt sucré

Fruit frais

Yaourt sucré

*Poire au sirop crème
anglaise*

Gâteau au chocolat

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 22 au 26 juin 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 22

Radis beurre

MARDI 23

Tomates et concombres

MERCREDI 24

Pâté de campagne HVE

JEUDI 25

Melon

VENDREDI 26

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

Lasagne de légumes



Saucisse de Toulouse
HVE



Saucisse Végétale nature



Beignets de brocolis

Paupiette de veau sauce
barbecue

Nugget's de blé



Blé aux petits légumes

Quiche lorraine



Omelette



Salade verte

Colombo de poisson
Crêpe au fromage



Semoule

Mimolette

Pont l'évêque AOP

Madeleine



Edam



Brie pointe



Mousse chocolat au lait

Fruit frais



Yaourt sucré



Brownies

Compote pomme fraise

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026


MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 29

Macédoine mayonnaise

Emincé de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Sauce aigre
douce
Omelette 
Pommes de terre
quartiers LOCAL 

Emmental BIO

Fruit frais


MARDI 30

Betteraves

Menu Stock Tampon




Raviolis au bœuf
Boulettes végétales
sauce tomate

Camembert


Compote de pommes HVE

MERCREDI 1

Emincé bicolore

Sauté de porc HVE
Dijonnaise
Quiche aux légumes
emmental 
 Poêlée de légumes

Saint Paulin

Riz au lait



JEUDI 2

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

Beignets au calamar
nature
Rousties de légumes

Purée d'épinards et
pommes de terre Bio


Yaourt sucré

Cake pépites de chocolat


VENDREDI 3

Tomates cerise

Rôti de dinde
Oeufs dur mayonnaise

Chips

Yaourt aromatisé

Madeleines

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

