

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 1 au 4 septembre 2026

MENUS MATERNELS

MARDI 1

Melon



Boulettes végétales
strogonoff



Pommes rissolées



Mousse chocolat au lait

MERCREDI 2

Concombre bulgare

Poulet rôti
Omelette



Pommes de terre
quartiers LOCAL

Fraidou

JEUDI 3

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

Jambon de dinde
Dijonnaise
Croustillant fromager



Riz
Poêlée de légumes

Gâteau au chocolat



VENDREDI 4

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage



Edam



Compote de pommes HVE

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 7 au 11 septembre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 7

MARDI 8

MERCREDI 9

JEUDI 10

VENDREDI 11

Chipolatas nature



Saucisse Végétale nature



Purée

Paupiette de veau sauce
charcutière

Palet végétarien
montagnard



Haricots beurre

Tarte au fromage



Salade verte

Sauté de volaille, sauce
champignons

Omelette



Macaronis au fromage

Croustillant fromager



Purée de carottes

Galette St Michel



Mimolette

Fromage fondu



Camembert



Yaourt aromatisé



Fruit frais



Liégeois 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 14 au 18 septembre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 14

Œufs mayonnaise

MARDI 15

*Cordon bleu de volaille
Gratin de pommes de
terre et brocoli au
fromage*



Haricots verts

*Paupiette de volaille
sauce poivron
Raviolinis ratatouille*



Pâtes

MERCREDI 16

Tomates et feta

*Colin pané MSC
Steak de soja provençale*



Semoule HVE

JEUDI 17

*Merguez sauce barbecue
Rousties de légumes
Salade de pommes de
terre façon piémontaise*



VENDREDI 18

*Quiche lorraine
Œufs durs Florentine
Salade verte*



Gouda

Brie



Saint paulin



Petit suisse aux fruits



Liégeois vanille

Tarte normande

Beignet fourré

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 21 au 25 septembre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 21

Œufs mayonnaise

MARDI 22

Palet végétarien à
l'italienne



Frites

MERCREDI 23

Escalope de volaille
normande
Tarte aux légumes



Riz

JEUDI 24

Aiguillettes de blé
panées



Ratatouille



Purée de pommes de
terre

VENDREDI 25

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

Pavé de poisson blanc
MSC sauce crustacé
Bouchée forestière



Pommes de terre
quartiers LOCAL

Fricassée de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE
thym citron
Omelette



Haricots beurre

Galette St Michel



Tomme noire

Petit suisse sucré

Crème dessert vanille

Fruit frais



Entremets au chocolat



Fruit frais



Cake pépites de chocolat



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 28

MARDI 29

MERCREDI 30

JEUDI 1

VENDREDI 2

Palette de porc à la diable



Tarte au fromage



Lentilles cuisinées

Boulettes de boeuf
stroganoff

Boulettes végétales
sauce tomate



Semoule HVE

Emincé de volaille tex
mex

Bouchée forestière



Coquillettes

Roulé au fromage



Salade verte

Gratiné de poisson au
fromage MSC
Croustillant fromager



Purée

Madeleine

Mimolette

Brie pointe

Yaourt sucré



Fruit frais



Riz au lait



Gâteau aux pommes



Fruit frais



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 5 au 9 octobre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 5

MARDI 6

MERCREDI 7

JEUDI 8

VENDREDI 9

Concombre vinaigrette

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

Omelette



Ratatouille

Blé pilaf

Lamelle Kebab
méditerranéenne
Palet végétarien
montagnard



Pommes rissolées

Haché au boeuf sauce au
bleu

Crêpe au fromage



Poêlée de légumes

Riz

Croustillant fromager



Haricots blancs à la
tomate

Curry de poisson MSC à
l'indienne

Tarte aux poireaux



Purée de Brocolis

Brie pointe



Emmental BIO

Galette bretonne

Yaourt sucré



Crème dessert chocolat



Fruit frais



Semoule au lait



Gâteau basque

Fruit frais



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 12

MARDI 13

MERCREDI 14

JEUDI 15

VENDREDI 16

Filet de poulet LNA FR
basquaise
Gratin de pommes de
terre et choux fleurs au
fromage 
Frites

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate


Langue de bœuf sauce
piquante
Rousties de légumes

Semoule HVE

Accras de morue 
Chou blanc bio au
fromage


Les Iles

Saucisse sauce rougail
HVE
Saucisse végétale
sauce rougail


Riz

Pépites de poisson MSC
aux 3 céréales
Nugget's de blé

Ratatouille 
Pommes de terre
quartiers LOCAL

Gouda



Rondelé Ail et Fines
Herbes

Sablé des Flandres



Tomme noire

Compote de pommes HVE

Fruit frais



Ile flottante crème
anglaise

Cake mangue Coco



Liégeois 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 octobre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 19

MARDI 20

MERCREDI 21

JEUDI 22

VENDREDI 23

Carottes râpées



Pomelos sucre

Boulettes de veau sauce
barbecue

Omelette nature et
dosette de ketchup



Haricots verts

Saucisse knack nature



Steak de soja nature



Lentilles cuisinées

Tandoori de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE

Bouchée forestière



Poêlée de légumes

Riz

Nugget's de blé
ketchup



Pâtes

Quiche lorraine



Crêpe au fromage



Salade verte

Galette bretonne

Carré ligueil

Saint paulin



Petit suisse aux fruits



Camembert

Fruit frais



Donut's

Fruit frais



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 26 au 30 octobre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 26

Œufs mayonnaise

MARDI 27

Velouté de carottes

MERCREDI 28

Friand au fromage

JEUDI 29

VENDREDI 30

Moussaka VBF
Raviolis aux légumes
sauce tomate



Coquillettes



Paupiette de veau
forestière
Tarte au fromage



Pommes rissolées HVE

Dos de colin MSC sauce
Bordelaise
Œufs durs sauce crème



Haricots blancs à la
tomate

Boulettes végétales
sauce tomate
Merguez sauce
barbecue



Semoule HVE

Rousties de légumes



Purée de potiron



Emmental BIO



Camembert



Mimolette



Gaufrettes plumetis

Yaourt fruits mixés
pêche



Crème dessert vanille

Brownie

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 novembre 2026

MENUS MATERNELS

LUNDI 2

MARDI 3

MERCREDI 4

JEUDI 5

VENDREDI 6

Velouté de légumes

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

Lasagnes bolognaises VBF
Lasagnes ricotta chèvre
épinards

Nugget's de blé
Beignets de Légumes

Haché au boeuf sauce
poivre
Crêpe au fromage
Purée de pommes de
terre

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage

Marengo de volaille
Oeufs durs Florentine
Riz

Madeleine

Petit suisse aux fruits

Saint paulin

Vache qui rit

Yaourt aromatisé

Yaourt vanille

Yaourt velouté aux fruits

Eclair au chocolat

