

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 1 au 4 septembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

MARDI 1

Melon



Boulettes végétales
strogonoff



Pommes rissolées



Camembert



Mousse chocolat au lait

MERCREDI 2

Concombre bulgare

Poulet rôti
Omelette



Pommes de terre
quartiers LOCAL

Fraidou

Gâteau basque

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

Emmental BIO



Gâteau au chocolat



VENDREDI 4

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

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage



Edam



Compote de pommes HVE



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 7 au 11 septembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 7

Salade de pommes de terre, maïs, tomate, vinaigrette 

Chipolatas nature



Saucisse Végétale nature



Purée

Galette St Michel



Yaourt aromatisé



MARDI 8

Salade chef (carottes tomates maïs et salade verte)

Paupiette de veau sauce charcutière

Palet végétarien montagnard



Haricots beurre

Mimolette

Fruit frais



MERCREDI 9

Concombres



Tarte au fromage



Salade verte

Emmental BIO



Liégeois chocolat

JEUDI 10

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

Sauté de volaille, sauce champignons
Omelette



Macaronis au fromage

Fromage fondu



Ile flottante crème anglaise

VENDREDI 11

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

Croustillant fromager



Purée de carottes

Camembert



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 ELEMENTAIRES

LUNDI 14

Œufs mayonnaise

MARDI 15

Salade chef (tomates
maïs fromage et salade
verte)

MERCREDI 16

Tomates et feta

JEUDI 17

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

VENDREDI 18

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

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



Haricots verts

Paupiette de volaille
sauce poivron
Raviolinis ratatouille



Pâtes

Colin pané MSC
Steak de soja provençale



Semoule HVE

Merguez sauce barbecue
Rousties de légumes



Salade de pommes de
terre façon piémontaise

Quiche lorraine
Œufs durs Florentine



Salade verte

Gouda

Brie



Cantafras

Saint paulin



Petit suisse aux fruits



Yaourt fruit mixé fraise



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 ELEMENTAIRES

LUNDI 21

Œufs mayonnaise

MARDI 22

Concombres nature

MERCREDI 23

Pamplemousse et dosette
de sucre

JEUDI 24

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

VENDREDI 25

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

Fricassée de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE
thym citron
Omelette

Haricots beurre

Palet végétarien à
l'italienne

Frites

Escalope de volaille
normande
Tarte aux légumes
 
Riz

Aiguillettes de blé
panées

Ratatouille

Purée de pommes de
terre

Pavé de poisson blanc
MSC sauce crustacé
Bouchée forestière

Pommes de terre
quartiers LOCAL

Camembert


Galette St Michel


Tomme noire

Petit suisse sucré

Emmental BIO


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 2020

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 28

Betteraves HVE

MARDI 29

Tomates

MERCREDI 30

Salami



Œufs mayonnaise

JEUDI 1

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

VENDREDI 2

Pizza au fromage

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

Edam

Tomme noire

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 ELEMENTAIRES

LUNDI 5

Salade de pâtes aux légumes

Omelette



Ratatouille

Blé pilaf

Brie pointe



Crème dessert chocolat



MARDI 6

Concombre vinaigrette

Lamelle Kebab
méditerranéenne

Palet végétarien
montagnard



Pommes rissolées

Emmental BIO

Fruit frais



MERCREDI 7

Salade basque (pommes
de terre, tomates et
thon)

Haché au boeuf sauce au
bleu

Crêpe au fromage



Poêlée de légumes

Riz

Galette bretonne

Semoule au lait



JEUDI 8

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

Croustillant fromager



Haricots blancs à la
tomate

Petit moulé

Gâteau basque

VENDREDI 9

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

Curry de poisson MSC à
l'indienne

Tarte aux poireaux



Purée de Brocolis

Yaourt sucré



Fruit frais



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 12

Macédoine mayonnaise

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

Gouda



Compote de pommes HVE

MARDI 13

Velouté de légumes

Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate



Rondelé Ail et Fines
Herbes

Fruit frais



MERCREDI 14

Emincé bicolore



Langue de bœuf sauce
piquante
Rousties de légumes

Semoule HVE

Sablé des Flandres

Ile flottante crème
anglaise

JEUDI 15

Accras de morue 
Chou blanc bio au
fromage



Les Iles

Saucisse sauce rougail
HVE
Saucisse végétale
sauce rougail

Riz

Fromage fondu

Cake mangue Coco



VENDREDI 16

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

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

Ratatouille 
Pommes de terre
quartiers LOCAL

Tomme noire

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 ELEMENTAIRES

LUNDI 19

Œufs mayonnaise

Boulettes de veau sauce
barbecue
Omelette nature et
dosette de ketchup

Haricots verts

Galette bretonne

Fruit frais


MARDI 20

Carottes râpées


Saucisse knack nature

Steak de soja nature

Lentilles cuisinées

Carré ligueil

Pêche au sirop

MERCREDI 21

Chou blanc au fromage

Tandoori de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE
Bouchée forestière

Poêlée de légumes
Riz

Saint paulin


Donut's

JEUDI 22

Tomates

Nugget's de blé
ketchup

Pâtes

Petit suisse aux fruits


Fruit frais
 

VENDREDI 23

Pomelos sucre

Quiche lorraine
 
Crêpe au fromage

Salade verte

Camembert

Entremets vanille



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 26 au 30 octobre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 26

Œufs mayonnaise

MARDI 27

Velouté de carottes

MERCREDI 28

Friand au fromage

JEUDI 29

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

VENDREDI 30

Rosette tranché



Carottes râpées

HAPPY
HALLOWEEN

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



Fromage blanc sucré

Bûchette lait mélange

Emmental BIO



Camembert



Mimolette



Gaufrettes plumetis

Yaourt fruits mixés
pêche



Flan nappé caramel

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 ELEMENTAIRES

LUNDI 2

Betteraves HVE

MARDI 3

Velouté de légumes

MERCREDI 4

Carottes râpées

JEUDI 5

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

VENDREDI 6

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

Bûchette lait mélange

Vache qui rit



Yaourt aromatisé



Fruit frais



Yaourt vanille



Yaourt velouté aux fruits

Eclair au chocolat

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio