RESTAURANT JEAN MACE

ConviVio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 9 au 13 novembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Céleri BIO rémoulade	Velouté de potiron	Férié	Œufs mayonnaise	Carottes râpées
Jambon HVE sauce charcutière Nugget's de blé ketchup Lentilles BIO cuisinées	Langue de boeuf sauce piquante Tarte au fromage Purée de pommes de terre		Rôti de dinde FR à l'estragon Omelette Pâtes	Croustillant fromager Haricots verts
Tomme noire	Chanteneige		Madeleine BIO	Edam BIO
Flan nappé caramel BIO	Fromage blanc sucré		Dessert lacté chocolat	Chou à la vanille

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 16 au 20 novembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Salade basque (pommes de terre, tomates, thon)	Œuf dur et dosette mayonnaise	Chou blanc au fromage	Velouté de tomates	Pizza au fromage
Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge Omelette Riz BIO	Boulettes végétales sauce tomate Petits pois carottes	Haché de veau au poivre Tarte au fromage Butternuts et carottes	Cassoulet Saucisses végétales aux haricots blanc	Curry de volaille coco Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage Beignets de brocolis
Petit beurre biscuit BIO	Mimolette	Emmental	Fromage du jour	Vache qui rit
Yaourt aromatisé	Fruit frais HVE	Liégeois chocolat	Gâteau basque	Purée de pommes bananes

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 23 au 27 novembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Velouté de légumes	Carottes râpées nature BIO	Salade de pâtes aux légumes BIO	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Sauté de porc HVE Dijonnaise Crêpe au fromage Lentilles BIO cuisinées	Tortellinis ricotta épinards sauce tomate basilic	Crépinette de porc aux herbes Palet végétarien à l'italienne Printanière de légumes	Rôti de dinde au caramel Rousties de légumes Courgettes provençale	Beignets au calamar sauce ketchup Oeufs durs Florentine Pommes de terre quartiers LOCAL
Gouda BIO	Petit suisse sucré	Carré Toute Provenance	Saint Paulin	Pont l'évèque AOP
Fruit frais	Ananas au sirop	Gaufrettes plumetis chocolat	Fruit frais HVE	Gâteau au yaourt

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 30 novembre au 4 décembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Salade de pomme de terre niçoise Œufs mayonnaise	Velouté de légumes	Friand au fromage	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Marengo de volaille Gratin de pommes de terre et brocoli au fromage Semoule	Saucisse de Toulouse HVE Steak de soja provençale Frites	Pavé de poisson MSC à l'emmental Tarte aux légumes Pâtes	Nugget's de blé ketchup Poêlée de légumes	Tajine de boulettes d'agneau Omelette Purée de carottes BIO
Camembert BIO	Galette St Michel BIO	Tomme noire	Emmental	Kiri crème
Purée de pommes poires BIO	Fruit frais	Crème dessert vanille BIO	Cake pépites de chocolat	Fruit frais

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 7au 11 décembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Betteraves HVE	Salade de blé aux p'tits légumes BIO	Salami Œufs mayonnaise	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Boulettes de veau sauce paprika Boulettes végétales sauce tomate Pommes de terre quartiers LOCAL	Omelette Petits pois BIO	Paleron de boeuf à l'ancienne Crêpe au fromage Purée de pommes de terre	Emincé de volaille tex mex Palet végétarien montagnard Riz	Colin pané MSC Tarte au fromage Pâtes BIO
Madeleine BIO	Vache qui Rit BIO	Brie pointe BIO	Edam BIO	Pont l'évèque AOP
Fromage blanc sucré	Fruit frais HVE	Semoule au lait	Beignet fourré	Dessert lacté vanille

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 14 au 18 décembre 2026

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Velouté de tomates	Œuf dur et dosette mayonnaise	Endives au bleu et noix	Menu de Noël Pâté en croûte Œufs mayonnaise Briquette de Jus d'oranges	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Saucisse Knack de porc HVE nature Saucisse Végétale nature Haricots blancs à la tomate	Lasagnes ricotta chèvre épinards	Nugget's de blé Haricots verts BIO	Volaille farcie sauce au miel Bouchée forestière Potatoes pops	Roti de porc HVE aux oignons Tarte aux poireaux Macaronis
Gouda BIO	Cantadou	Saint Paulin BIO	Clémentine	Bûchette lait mélange
Crème dessert chocolat BIO	Compote de pommes HVE	Semoule au lait	Bûche de Noël LOCAL	Flan nappé caramel BIO

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 4 au 8 janvier 2027

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
Velouté de légumes BIO	Pizza au fromage	Salade de pâtes et pesto	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement	Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Lasagnes ricotta chèvre épinards	Saucisse de Toulouse HVE Saucisses knack végétale Jeunes carottes aux épices	Poulet NOUVELLE AGRICULTURE à l'indienne Crêpe au fromage Pommes de terre quartiers LOCAL	Couscous boulettes de soja Semoule BIO	Dos de colin MSC à l'américaine Oeufs durs Florentine Purée
Madeleine BIO	Camembert BIO	Saint Paulin BIO	Bûchette lait mélange	Cantafrais
Yaourt aromatisé BIO	Fruit frais HVE	Novly vanille	Compote pomme abricot HVE	Couronne des rois

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

Produit local — Produit de saison — Produit végétarien — Produit bio