

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 02

Pâté de campagne nature
Œuf dur et dosette
mayonnaise

MARDI 03

Taboulé

MERCREDI 04

Concombre bulgare

JEUDI 05

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

VENDREDI 06

Carottes râpées nature
BIO

Lasagnes bolognaises VBF

Lasagne de légumes Plat complet

Gratin savoyard

Nugget's de blé
Haricots verts

Rôti de porc à l'estragon

Omelette nature
Pommes rissolées

Croustillant fromager

Riz BIO

Gratin de pâtes ratatouille et fromage

Camembert BIO

Petit suisse sucré

Fraidou

Mimolette

Edam BIO

Mousse chocolat au lait

Fruit frais

Flan nappé caramel BIO

Gâteau aux courgettes et chocolat

Compote de pommes BIO

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 09

Salade basque

MARDI 10

Tomates BIO nature



MERCREDI 11

Concombres et pastèque

JEUDI 12

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

Ou salade de riz Hawaïenne

VENDREDI 13

Melon

Marengo de volaille

Nugget's de blé

Petits pois l



Boulettes de bœuf BIO

Falafels de pois chiche



Pâtes

Tarte au fromage



Salade verte

Chunk de poulet et dosette ketchup

Omelette nature

Salsa de légumes

Dos de colin MSC à la crème de curry

Purée de carottes

Bûchette de chèvre mélange

Brie pointe BIO



Emmental

Fromage fondu BIO

Camembert BIO



Pêche au sirop

Semoule au lait

Crème dessert chocolat
BIO



Cake ananas coco

Yaourt sucré BIO



RESTAURANT JEAN MACE




Semaine du 16 au 20 septembre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 16

Betteraves HVE

MARDI 17

Salade chef 
Végétarienne

MERCREDI 18

Tomates BIO nature


JEUDI 19


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

VENDREDI 20

Concombres tomates et
mais vinaigrette

Cordon bleu de volaille
Courgettes provençales



Gratin de pommes de
terre et brocoli au 
fromage (Plat complet)

Boulettes de bœuf BIO
sauce tomate

Boulettes végétales
sauce tomate

Coquillettes 

Poisson pané

Riz


Merguez sauce barbecue

Rousties de légumes



Salade de pommes de
terre façon piémontaise

Quiche lorraine maison

Gratiné de poisson à la
provençale 

Salade verte

Gouda BIO



Brie pointe BIO



Cantafrais

Yaourt sucré

Coeur de Neufchâtel
AOP

Beignet fourré

Fruit frais

Novly chocolat

Arlequin de fruits
coupelle

Riz au lait

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 septembre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 23

Médailon de surimi
mayonnaise

MARDI 24

Concombres bio natures

MERCREDI 25

Pamplemousse et dosette
de sucre


JEUDI 26

Préparation par les agents
communaux d'une entrée avec
les produits locaux sous réserve
d'approvisionnement
Ou œuf dur mayonnaise


VENDREDI 27

Tomates BIO nature




Sauté de volaille 
sauce champignons
Omelette nature
Macaronis

Saucisse de Toulouse
HVE
Palet végétarien à
l'italienne 
Frites fraîches

Tarte aux légumes

Salade verte

Haché au boeuf sauce
poivre
Haricots verts
Gratin de butternut et
pommes de terre, crème
de curry et fromage

Pavé de poisson blanc
MSC sauce crustacé
Pommes de terre
quartiers LOCAL


Camembert BIO



Gouda

Tomme noire

Carré ligueil

Emmental BIO



Crème dessert vanille

Fruit frais

Entremets au chocolat

Fruit frais BIO



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 30 septembre au 4 octobre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 30/9

Salade de pommes de terre au pesto

MARDI 01

Carottes râpées

MERCREDI 02

Salami
Œuf dur et dosette
mayonnaise

JEUDI 03

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Ou carottes râpées nature

VENDREDI 04

Crêpe au fromage

Tarte au fromage



Salade

Boulettes végétales
sauce du jour



Haricots verts

Emincé de volaille tex
mex

Bouchée forestière



Coquillettes

Chili sin carne



Riz BIO



Gratiné de poisson au
fromage

Purée de pommes de terre

Vache qui rit



Mimolette

Brie pointe BIO



Edam BIO



Tomme noire

Semoule au lait

Fruit frais BIO



Compote de pommes
banane

Dessert lacté vanille

Gâteau aux pommes



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 7 au 11 octobre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 07

Œuf dur et dosette
mayonnaise

MARDI 08

Chou blanc au fromage

MERCREDI 09

Salade basque

JEUDI 10

Préparation par les agents
communaux d'une entrée avec
les produits locaux sous réserve
d'approvisionnement
Ou tomates et concombres BIO

VENDREDI 11

Carottes râpées

Falafels de pois chiche
dosette de ketchup

Ratatouille

Lamelle Kebab
méditerranéenne

Poisson meunière nature

Pommes rissolées

Haché au boeuf sauce au
bleu

Crêpe au fromage

Haricots verts

Escalope de volaille
panée BIO et dosette de
ketchup

Croustillant fromager

Riz

Tarte aux poireaux

Salade verte

Brie pointe

Yaourt sucré BIO

Cantadou

Fromage fondu

Bûchette de chèvre
mélange

Crème dessert chocolat
BIO

Fruit frais

Yaourt aromatisé BIO

Eclair vanille

Fruit frais BIO

RESTAURANT JEAN MACE



La Semaine du Goût en couleur

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 14

Cervelas nature
Œuf dur et dosette
mayonnaise

MARDI 15

Boulgour au thon

MERCREDI 16

Rillettes
Tomates


JEUDI 17



Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Ou velouté de carottes


VENDREDI 18

Raïta de betteraves

Rôti de dinde sauce cacao
Gratin de pommes de terre et choux fleurs au fromage
Farfalles

Pavé de poisson blanc à la crème

Fondue de poireaux

Blanquette de volaille
Rousties de légumes

Semoule 

Saucisse sauce rougail
HVE
Boulettes végétales
sauce tomate 
Riz paëlla végétarien
 sans porc GA


Beignets au calamar
sauce ketchup
Haricots verts

Tomme noire


Yaourt sucré

Camembert

Saint paulin BIO portion


Gouda 

Yaourt velouté aux fruits

Pomme 

Ile flottante crème anglaise

Orange

Cake Saveur Fraise

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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 21 au 25 octobre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 21

Salade de quinoa **BIO**



MARDI 22

Salade de riz mexicaine

MERCREDI 23

Saucisson ail

Œuf dur et dosette
mayonnaise

JEUDI 24

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

Ou Salade de pois chiches à l'orientale

VENDREDI 25

Pomelos sucre

Boulettes de bœuf **BIO**
sauce barbecue

Omelette nature et
dosette de ketchup

Purée de pommes de terre

Saucisses Knack aux
haricots blancs (plat
complet)

Blanquette de la mer
sauce safranée
Haricots verts

Colombo de volaille

Riz

Bouchée de la mer (Plat
complet)

Nugget's de blé ketchup



Pâtes **BIO**



Quiche lorraine maison

Crêpe au fromage



Salade verte

Edam

Carré ligueil

Saint paulin **BIO** portion



Petit suisse aux fruits

Camembert

Fruit frais

Crème dessert chocolat
BIO

Donut's

Semoule au lait

Purée de pommes poire












RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 28 octobre
au 1er novembre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1 ^{ER}
<i>Salami</i> <i>Salade des champs</i> <i>vinaigrette (Carottes chou</i> <i> fleurs petits pois maïs)</i>	<i>Velouté de carottes</i>	<i>Salade Iceberg carottes</i> <i>et fromage</i>	HAPPY HALLOWEEN <i>Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement</i> <i>Ou Médaillon de surimi mayonnaise</i>	
<i>Raviolis aux légumes</i> 	<i>Paupiette de veau forestière</i> <i>Tarte au fromage</i>  <i>Pommes rissolées</i>	<i>Boulettes végétales</i> <i>sauce tomate</i>  <i>Riz BIO</i> 	<i>Merguez sauce barbecue</i> <i>Rousties de légumes</i>  <i>Purée de potiron</i>	 1^{er} NOVEMBRE TOUSSAINT 
<i>Brie pointe</i>	<i>Bûchette de chèvre</i>	<i>Emmental</i>	<i>Brie pointe BIO</i> 	
<i>Yaourt sucré BIO</i> 	<i>Fruit frais</i>	<i>Flan nappé caramel</i>	<i>Brownie</i>	

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



RESTAURANT JEAN MACE

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 04

Betteraves HVE

MARDI 05

Chou blanc au curry
vinaigrette

MERCREDI 06

Pâté de campagne
cornichons
Macédoine mayonnaise au
thon

JEUDI 07

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

VENDREDI 08

Taboulé de boulgour BIO

Lasagnes ricotta épinards



Poulet rôti
Pavé de poisson blanc
MSC sauce crustacé

Frites fraîches

Haché au boeuf sauce
poivre

Crêpe au fromage

Purée de pommes de
terre

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage

BIO



Marengo de volaille
Pavé de poisson blanc
Dieppoise

Riz

Rondelé Ail et Fines
Herbes

Petit suisse aux fruits

Saint paulin BIO portion



Bûchette de chèvre
mélange

Vache qui rit BIO



Ananas au sirop

Mousse chocolat au lait

Crème dessert vanille



Yaourt velouté aux fruits

Eclair au chocolat

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio