

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 8 au 12 juillet 2024

MENUS TROLLS & JEUNES

LUNDI 8

Œuf dur et dosette
mayonnaise

Cordon bleu de volaille

Croustillant fromager

Purée de pommes de terre

Laitage du jour **BIO**



Fruit frais

MARDI 9

Concombre et pastèques

Saucisse sauce rougail

Steack de soja nature



Riz **bio**

Fromage du jour

Mousse au chocolat

**PIQUE-NIQUE
pour les
JEUNES**

MERCREDI 10

**PIQUE
NIQUE**

JEUDI 11

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

Rousties de légumes



Pâtes

Emmental **BIO** portion



Liégeois vanille

VENDREDI 12

Melon

Curry de poisson à
l'indienne

Semoule **BIO**



Bûchette de chèvre
mélange

Eclair au chocolat



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 15 au 19 juillet 2024

MENUS TROLLS & JEUNES

LUNDI 15

Radis beurre
Lasagnes bolognaises
VBF
Lasagnes de légumes 
Madeleine
Yaourt aux fruits 

**PIQUE NIQUE
pour les
JEUNES**

MARDI 16

Tomates et concombres



Sauté de porc à
l'estragon

Crêpe au fromage



Petits pois 

Saint paulin BIO



Beignet aux pommes

MERCREDI 17

Carottes râpées

Couscous boulettes de
soja 

Semoule BIO



Brie pointe

Arlequin de fruits
coupelle

JEUDI 18

**PIQUE
NIQUE**

VENDREDI 19

Riz Andalouse

Filet de poulet au jus

Croustillant Maraicher



Haricots verts

Bûchette de chèvre

Flan nappé caramel BIO



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 22 au 26 juillet 2024

MENUS TROLLS & JEUNES

LUNDI 22

**PIQUE
NIQUE**

MARDI 23

**PIQUE
NIQUE**

MERCREDI 24

Tomates

Rôti de bœuf VBF froid
Oeufs dur mayonnaise
Salade de pommes de
terre façon piémontaise

Tomme noire

Crème dessert chocolat

JEUDI 25

*Préparation par les agents
communaux d'une entrée avec
les produits locaux sous réserve
d'approvisionnement
OU Œuf dur et dosette mayonnaise*

Boulettes végétales
sauce tomate
Riz

Brie pointe BIO

Yaourt velouté aux fruits

VENDREDI 26

Salade de pâtes
concombres mais tomate
vinaigrette

Marmite de poisson
sauce crème
Carottes persillées

Yaourt sucré BIO

Gâteau au yaourt

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 29 juillet au 2 août 2024

MENUS TROLLS & JEUNES

LUNDI 29/7

MARDI 30/7

MERCREDI 31/7

JEUDI 1/08

VENDREDI 2/08

**REPAS
FROID**

**PIQUE
NIQUE**

Concombres et pastèque

Jambon blanc HVE froid

Oeufs durs sauce crème

Pâtes

Fondu président

Crème dessert vanille



Saucisson ail

Tomates

*Pavé de poisson blanc
MSC sauce thym citron*

*Purée de pommes de
terre*

Edam BIO



Cocktail de fruits

PIQUE-NIQUE pour les jeunes participants au stage de Voile / Paddle (sur toute la semaine)

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 5 au 9 août 2024

MENUS GNOMES

LUNDI 5

Taboulé BIO



Escalope de volaille
milanaise 
Croustillant fromager
(SV) 

Ratatouille 

Tomme grise BIO



Compote pomme abricot



MARDI 6

PIQUE
NIQUE

MERCREDI 7

Médailon de surimi
mayonnaise

Omelette nature



Pâtes BIO



Petit suisse sucré

Fruit frais



JEUDI 8

PIQUE
NIQUE

VENDREDI 9

Pâté de campagne
cornichons
Œuf dur et dosette
mayonnaise (SV)

Poisson meunière nature

Gratin de choux fleurs

Palmier

Yaourt fruit mixé fraise



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 12 au 16 août 2024

MENUS GNOMES

LUNDI 12

Betteraves HVE

Haut de cuisse de poulet

 rôti au jus

Rousties de légumes (SV)



Purée de pommes de terre 

Carré Toute Provenance



Fruit frais BIO



MARDI 13

Carottes râpées

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage



Brie pointe BIO



Mousse chocolat au lait

MERCREDI 14

PIQUE
NIQUE

JEUDI 15

Jour férié

VENDREDI 16

Œuf dur et dosette
mayonnaise

Nugget's de blé ketchup



Pâtes

Yaourt sucré

Gâteau aux pommes

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 août 2024

MENUS GNOMES

LUNDI 19

Tomates cerise

Rôti de porc HVE froid
Croustillant Maraicher
(SV) 

Macaronis au fromage

Emmental BIO



Liégeois chocolat

MARDI 20

REPAS
FROID

MERCREDI 21

Salade chef | 
Végétarienne

Boulettes de boeuf | 
sauce estragon

Crêpe au fromage (SV)

Purée de carottes | 

Camembert BIO



Yaourt aromatisé BIO



JEUDI 22

PIQUE
NIQUE

VENDREDI 23

Radis beurre

Beignets au calamar
nature

Purée de pommes de
terre

Petit suisse aux fruits

Fruit frais



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 26 au 30 août 2024

MENUS GNOMES

LUNDI 26

Salade de blé aux p'tits légumes

Emincé de volaille BIO à l'aigre douce

Rousties de légumes (SV)

Petits pois

Madeleine BIO



Crème dessert vanille



MARDI 27

**PIQUE
NIQUE**

MERCREDI 28

Concombres et pastèque

Filet de dinde sauce Marengo

Oeufs dur sauce Chimay (SV)

Haricots verts

Fromage du jour

Entremets vanille

JEUDI 29

**REPAS préparé
par les enfants**

VENDREDI 30

Pâté de campagne nature

Tomates (SV)

Nugget's de blé



Purée de pommes de terre

Gouda brick BIO



Compote pomme fraise

