

# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 13

Velouté de légumes variés  
BIO

MARDI 14

Carottes râpées

MERCREDI 15

Salade de haricots verts,  
Tomate ,Mais

JEUDI 16

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

VENDREDI 17

Choux rouges pommes et raisins

Poulet rôti NOUVELLE AGRICULTURE au jus  
Rousties de légumes



Purée de pommes de terre

Marmite de poisson MSC  
sauce crustacés  
Crêpe au fromage



Tortis BIO

Colombo de porc HVE  
Tarte forestière



Semoule BIO

Palet végétarien à l'italienne



Frites fraîches

Merguez sauce tomate  
Omelette nature



Haricots verts

Camembert  
BIO

Fromage frais nature  
BIO  
et dosette de sucre

Chanteneige

Galette bretonne

Edam



Crème dessert vanille



Fruit frais

Gâteau basque

Yaourt sucré



Gâteau au chocolat

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 20 au 24 janvier 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 20

Velouté de légumes

MARDI 21

Betteraves HVE  
Salade marco polo

MERCREDI 22

Chou blanc au fromage

JEUDI 23

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

VENDREDI 24

Salade chef (tomates maïs fromage et salade verte)

Saucisse Knack de porc HVE nature  
Tarte au fromage



Semoule



Emincé de volaille à l'aigre douce  
Croustillant fromager



Beignets de choux fleurs

Bouchées à la reine  
Bouchée forestière



Salade verte

Gratin de pâtes ratatouille et fromage



Beignets de calamar nature  
Nugget's de blé



Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Mimolette

Fripon

Brie pointe



Vache qui rit BIO

Pêche au sirop

Compote pomme abricot



Fromage blanc aux fruits



Yaourt fruit mixé fraise



Eclair vanille

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 27 au 31 janvier 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 27

Velouté de tomates

MARDI 28

Emincé bicolore BIO

MERCREDI 29


Salade de pâtes aux légumes

JEUDI 30


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


VENDREDI 31


Rosette tranché  
Carottes râpées

Paupiette de veau  
sauce charcutière  
Gnocchis de pommes de terre brunoise  
  
Haricots beurre

Filet de poulet  
NOUVELLE AGRICULTURE à la crème  
Omelette nature  
  
Farfalles BIO

Tarte thon tomate  
moutarde  
Tarte aux poireaux  
  
Salade verte

Nems au poulet  
Boulettes végétales  
sauce caramel  
  
Riz BIO

Rousties de légumes  
  
Gratiné de poisson au fromage  
Purée de Brocolis

Gouda BIO

Fromage fondu  


Yaourt aromatisé

Emmental  



Yaourt sucré BIO

Fromage blanc nature  
  
et dosette de sucre

Crème dessert vanille  
BIO

Gaufrettes plumetis  
chocolat

Cake citron Pavot

Fruit frais  


# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 3 au 7 février 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 3

Pommes de terre façon piémontaise



MARDI 4

Velouté de tomates

MERCREDI 5

Pamplemousse et dosette de sucre

JEUDI 6



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



VENDREDI 7

Carottes râpées

Sauté de porc HVE  
Dijonnaise  
Crêpe au fromage



Petits pois Carottes BIO

Tortellinis ricotta  
épinards sauce tomate



Tajine de boulettes  
d'agneau  
Nugget's de blé ketchup



Semoule BIO

Poulet kedjenou  
NOUVELLE AGRICULTURE  
Tarte aux légumes



Purée de Patate Douce

Gratin savoyard  
Steak de soja provençale



Choux TIEURS BIO  
persillés

Camembert BIO

Yaourt aromatisé



Tomme noire

Fromage frais nature  
BIO et dosette de sucre



Kiri crème

Purée de pommes poire



Crêpe sucrée



Entremets au chocolat

Cake mangue 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 3 au 7 février 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 3

Pommes de terre façon piémontaise



MARDI 4

Velouté de tomates

MERCREDI 5

Pamplemousse et dosette de sucre

JEUDI 6



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



VENDREDI 7

Carottes râpées

Sauté de porc HVE  
Dijonnaise  
Crêpe au fromage



Petits pois Carottes BIO

Tortellinis ricotta  
épinards sauce tomate



Tajine de boulettes  
d'agneau  
Nugget's de blé ketchup



Semoule BIO

Poulet kedjenou  
NOUVELLE AGRICULTURE  
Tarte aux légumes



Purée de Patate Douce

Gratin savoyard  
Steak de soja provençale



Choux TIEURS BIO  
persillés

Camembert BIO

Yaourt aromatisé



Tomme noire

Fromage frais nature  
BIO et dosette de sucre



Kiri crème

Purée de pommes poire



Crêpe sucrée



Entremets au chocolat

Cake mangue 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 17 au 21 février 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 17

Salade pâtes aux légumes  
BIO

MARDI 18

Velouté de légumes variés



MERCREDI 19


Endives au bleu et noix

JEUDI 20

Taboulé de choux fleurs

VENDREDI 21

Salade chef (tomates betteraves râpées maïs fromage et salade verte)

Emincé de volaille orientale  
Rousties de légumes  
  
Haricots verts BIO

Boulettes de bœuf stroganoff  
Boulettes végétales stroganoff



Pâtes

Raviolis aux légumes sauce tomate



Tarte à l'italienne



salade

Beignets au calamar nature  
Oeufs durs Florentine



Purée de pommes de terre

Carré Toute Provenance



Cantadou

Saint paulin



Camembert

Yaourt sucré

Crème dessert chocolat



Compote de pommes HVE

Gâteau basque

Fruit frais

Gaufre au sucre

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 24 au 28 février 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 24

Pommes de terre  
façon piémontaise

MARDI 25

Crêpe au fromage

MERCREDI 26

Salade chef (tomates  
maïs fromage et salade  
verte)

JEUDI 27


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



VENDREDI 28

Carottes râpées

Curry de volaille coco  
Nugget's de blé  
  
Ratatouille BIO

Croustillant Maraicher  
  
Haricots verts  


Longe de porc aux  
pruneaux  
Boulettes végétales  
sauce tomate  
  
Purée de pommes de  
terre

Hachis parmentier  
  
Hachis Parmentier  


Pavé de poisson blanc  
MSC Dieppoise  
Tarte au fromage  
  
Riz BIO

Petit suisse sucré

Fromage du jour

Camembert


Emmental  


Mimolette

Fruit frais  


Arlequin de fruits  
coupelle

Muffin pépites

Purée de pommes banane  


Cake aux fruits confits

# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 3 au 7 mars 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 3

Velouté de potiron

MARDI 4

Taboulé de boulgour BIO

MERCREDI 5

Pâté de campagne nature

JEUDI 6

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

VENDREDI 7

Carottes râpées nature

Saucisse Knack de porc  
HVE nature  
Saucisse Végétale nature  
Lentilles BIO cuisinées

Bœuf bourguignon  
Omelette nature  
Carottes nature  
Coquillettes

Colombo de volaille  
Tarte forestière  
Riz

Tajine de Boulettes de soja  
Semoule

Marmite de poisson MSC  
sauce crustacés  
Rousties de légumes  
Purée de pommes de terre

Brie pointe BIO

Fromage frais nature  
BIO  
et dosette de sucre

Saint paulin

Madeleine

Brie pointe

Crème dessert chocolat

Fruit frais

Gâteau basque

Yaourt aromatisé

Eclair au chocolat

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio



# RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 10 au 14 mars 2025

## MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 10

*Emincé bicolore BIO*

MARDI 11

*Macédoine mayonnaise*



MERCREDI 12

*Choux rouges pommes et raisins*

JEUDI 13

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

VENDREDI 14

*Velouté de tomates*

*Lasagne de légumes*



*Filet de poulet NOUVELLE AGRICULTURE Vallée d'auge*

*Croustillant fromager*



*Riz BIO*

*Paleron de boeuf sauce champignons*

*Omelette nature*



*Macaronis au fromage*

*Sauté de porc à l'estragon*

*Tarte au fromage*



*Haricots blancs à la tomate*

*Dos de colin MSC velouté petits légumes*

*Nugget's de blé*



*Duo de carottes et pommes de terre Local*

*Rondelé*

*Camembert BIO*

*Saint paulin*



*Sablé des Flandres*

*Cantadou*

*Yaourt fruit mixé fraise*



*Mousse chocolat au lait*

*Tarte normande*

*Yaourt sucré*



*Gâteau au yaourt*