

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 13 au 17 janvier 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 13

Velouté de légumes variés
BIO

MARDI 14

Carottes râpées

MERCREDI 15

JEUDI 16

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

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 MATERNELS

LUNDI 20

Velouté de légumes

MARDI 21

Saucisse Knack de porc HVE nature
Tarte au fromage



Semoule



Emincé de volaille à l'aigre douce
Croustillant fromager



Beignets de choux fleurs

MERCREDI 22

Chou blanc au fromage

Bouchées à la reine
Bouchée forestière



Salade verte

JEUDI 23

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

Gratin de pâtes ratatouille et fromage



VENDREDI 24

Salade chef (tomates mais fromage et salade verte)

Nugget's de blé



Purée de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Mimolette

Brie pointe



Vache qui rit BIO

Compote pomme abricot



Fromage blanc aux fruits



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 MATERNELS

LUNDI 27

Velouté de tomates


MARDI 28

MERCREDI 29

JEUDI 30

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

Fromage fondu


Yaourt aromatisé

Emmental


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 MATERNELS

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6 	VENDREDI 7
	Velouté de tomates	Pamplemousse et dosette de sucre	MENU AFRICAIN 	
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		Tomme noire	 Fromage frais nature BIO et dosette de sucre	Kiri crème
Purée de pommes poire 	Crêpe sucrée 		Cake mangue chocolat	Fruit frais

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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 10 au 14 février 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 10

MARDI 11

MERCREDI 12

JEUDI 13


VENDREDI 14


Carottes râpées nature
BIO

Velouté de légumes
variés BIO

Rôti de dinde aux
poivrons
Carbonara de légumes et
champignons


Macaronis BIO

Normandin de veau sauce
forestière
Bouchée forestière

Semoule BIO

Chipolatas sauce
barbecue
Steak de soja provençale

Pommes rissolées

Palet végétarien
montagnard

Purée de pomme de
terre


Colin meunière MSC
Omelette nature

Carottes BIO aux épices

Fromage du jour

Boursin

Pont l'évêque AOP

Yaourt sucré



Beignet fourré

Semoule au lait

Fruit frais

Crème dessert vanille



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 17 au 21 février 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 17

MARDI 18


MERCREDI 19

JEUDI 20

VENDREDI 21

Velouté de légumes
variés



Emincé de volaille
oriental
Rousties de légumes

Haricots verts BIO

Boulettes de boeuf
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



Saint paulin



Camembert

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 MATERNELS

LUNDI 24

MARDI 25

MERCREDI 26

JEUDI 27

VENDREDI 28

Salade chef (tomates
maïs fromage et salade
verte)


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

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

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 MATERNELS

LUNDI 3

Velouté de potiron

MARDI 4

MERCREDI 5

JEUDI 6

VENDREDI 7

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

Fromage frais nature
BIO
et dosette de sucre

Madeleine

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 MATERNELS

LUNDI 10

Emincé bicolore BIO

MARDI 11

*Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Vallée
d'auge
Croustillant fromager
Riz BIO*

MERCREDI 12

*Choux rouges pommes et
raisins*

JEUDI 13

*Sauté de porc à
l'estragon
Tarte au fromage
Haricots blancs à la
tomate*

VENDREDI 14

Velouté de tomates

Lasagne de légumes



Camembert BIO

*Paleron de boeuf sauce
champignons
Omelette nature
Macaronis au fromage*



Saint paulin



Sablé des Flandres

Yaourt fruit mixé fraise



Mousse chocolat au lait

Tarte normande

Yaourt sucré



Gâteau au yaourt