

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 17 au 21 mars 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 17

MARDI 18

MERCREDI 19

JEUDI 20

VENDREDI 21

Velouté de légumes
variés BIO

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

Saucisson ail
Chou blanc au fromage

Paupiette de veau
forestière
Crêpe au fromage


Petits pois

Tandoori de volaille
NOUVELLE AGRICULTURE
Tortellinis ricotta
épinards sauce tomate

Riz BIO

Tarte butternut fromage

Salade verte


Haché au bœuf Sauce
Poutine
Rousties de légumes

Pommes rissolées

Omelette

Ratatouille

Farfalles

Camembert


Yaourt aromatisé


Petit suisse aux fruits

Dessert lacté vanille

Fruit frais


Beignet fourré

Pancake sauce chocolat

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 24 au 28 mars 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 24

Salade basque

MARDI 25

Boulettes végétales
sauce tomate

Semoule BIO


MERCREDI 26

Cari de volaille
Saucisse végétale sauce
rougail

Courgettes sautées

JEUDI 27

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

Hachis parmentier BIO
Hachis Parmentier
végétarien


VENDREDI 28


Beignets au calamar
nature
Palet végétarien à
l'italienne



Filet de poulet NOUVELLE
AGRICULTURE Vallée
d'auge
Tarte au fromage

Haricots beurre


Galette bretonne

Saint nectaire


Brie pointe


Vache qui rit


Fruit frais

Yaourt sucré


Liégeois chocolat

Purée de pommes poire


Gâteau aux pommes

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 31

Betteraves HVE


MARDI 1


Tomates


MERCREDI 2


JEUDI 3


VENDREDI 4

Paupiette de veau sauce
charcutière
Croustillant fromager

Petits pois carottes

Jambon grill HVE sauce
Dijonnaise
Tarte aux poireaux

Blé aux petits légumes

Lasagne de légumes Plat
complet


Filet de poulet
NOUVELLE AGRICULTURE
Sauce Thym/ciron
Steak de soja provençal


Gratin de pâtes
ratatouille et fromage


Emmental BIO portion



Carré ligueil

Pont l'évêque AOP

Fruit frais

Yaourt velouté aux fruits

Crème dessert vanille


Crumble à la pomme

Fruit frais


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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 7 au 11 avril 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 7

MARDI 8

MERCREDI 9

JEUDI 10

VENDREDI 11

Carottes râpées 
vinaigrette

Emincé bicolore



Rousties de légumes



Ratatouille



Saucisse de Toulouse
HVE
Palet végétarien
montagnard



Lentilles BIO cuisinées

Steak haché de boeuf
VBF sauce barbecue
Tarte aux légumes



Pommes boulangères

Rôti de dinde aux
poivrons
Nugget's de blé
ketchup



Haricots beurre

Parmntier de poisson
MSC
Omelette



Purée de pommes de
terre

Camembert

Tomme noire

Kiri crème

Purée de pommes poire
BIO

Yaourt aromatisé



Mousse chocolat au lait

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



Semaine du 11 au 18 avril 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 14

MARDI 15


MERCREDI 16


JEUDI 17


VENDREDI 18

Tomates concombres et
maïs BIO nature

Friand au fromage


Carottes râpées
vinaigrette 


Pilons de poulet
NOUVELLE AGRICULTURE tex mex
Croustillant fromager
Pommes de terre
quartiers 

Poisson pané
Oeufs durs sauce Chimay
Purée de  carottes BIO

Tarte à l'italienne

SALADE

Rôti de porc HVE
mirepoix de pommes
Bouchée forestière

Haricots verts

Raviolinis au fromage
sauce tomate


Madeleine


Petit suisse sucré

Edam


Yaourt sucré

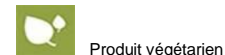

Fruit frais

Gâteau basque

Fruit frais

Donut's

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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 21 au 25 avril 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 21

MARDI 22

MERCREDI 23

JEUDI 24

VENDREDI 25



Lundi de Pâques

Radis beurre

Cordon bleu de volaille
Crêpe au fromage



Ratatouille



Sauté de bœuf RAV
sauce charcutière
Tarte au fromage



Pâtes BIO

Chili sin carne



Riz



Dos de colin MSC tomate
cerise épinards

Omelette



Purée d'épinards et
pommes de terre BIO

Saint paulin

Galette St Michel



Compote de pommes HVE

Fruit frais



Fromage blanc nature



et dosette de sucre

Gâteau au yaourt

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

MENUS MATERNELS

LUNDI 28

Coleslaw

*Lasagnes bolognaises VBF
Lasagne de légumes Plat
complet*



MARDI 29

Rousties de légumes



Riz BIO

MERCREDI 30

Salade marco polo

*Nugget's de volaille
français*



*Haricots blancs BIO à la
tomate*

JEUDI 1



VENDREDI 2

*Normandin de veau sauce
forestière
Steak de soja provençale*

*Purée de pommes de
terre*

Vache qui rit



Tomme noire

Compote pomme abricot



Crème dessert chocolat



Beignet fourré

Fruit frais

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 5 au 9 mai 2025

MENUS MATERNELS

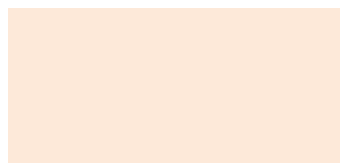
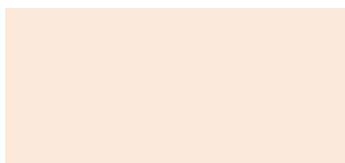
LUNDI 5

MARDI 6

MERCREDI 7

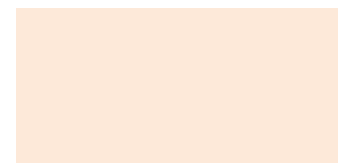
JEUDI 8

VENDREDI 9



Carottes râpées

vinaigrette



*Concombres tomates et
maïs*

Nugget's de blé ketchup

Petits pois Carottes


*Saucisse de Toulouse
HVE
Omelette*

Lentilles BIO cuisinées

*Moussaka VBF
Tarte aux légumes*

Riz



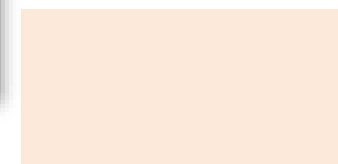
*Boulettes végétales
sauce tomate*

*Purée de pommes de
terre*

Mimolette

Camembert


Yaourt sucré




Crème dessert chocolat

*Yaourt fruit mixé fraise
BIO*

Gaufre au sucre



Yaourt sucré


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

