

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 2 au 6 septembre 2024

MENUS MATERNELS

LUNDI 02

Pâté de campagne nature
Œuf dur et dosette
mayonnaise

MARDI 03

Lasagnes bolognaises VBF

Lasagne de légumes Plat
complet

Gratin savoyard

Nugget's de blé
Haricots verts

MERCREDI 04

Concombre bulgare

Rôti de porc à l'estragon

Omelette nature
Pommes rissolées

JEUDI 05

Croustillant fromager
Riz BIO

VENDREDI 06

Carottes râpées nature
BIO

Gratin de pâtes
ratatouille et fromage

Petit suisse sucré

Fraidou

Mimolette

Edam BIO

Mousse chocolat au lait

Fruit frais

Gâteau aux courgettes
et chocolat

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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 9 au 13 septembre 2024

MENUS MATERNELS

LUNDI 09

MARDI 10

MERCREDI 11

JEUDI 12

VENDREDI 13

Tomates BIO nature



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

Crème dessert chocolat
BIO



Cake ananas coco



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 16 au 20 septembre 2024

MENUS MATERNELS


LUNDI 16

MARDI 17

MERCREDI 18

JEUDI 19


VENDREDI 20

Salade chef 
Végétarienne

Concombres tomates et
mais vinaigrette

Cordon bleu de volaille
Courgettes provençales



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

Boulettes de boeuf 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



Cantafrais

Yaourt sucré

Coeur de Neufchâtel
AOP

Beignet fourré

Fruit frais

Novly chocolat

Arlequin de fruits
coupelle

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

MENUS MATERNELS

LUNDI 23

Médailon de surimi
mayonnaise

MARDI 24


Concombres bio natures

MERCREDI 25


Pamplemousse et dosette
de sucre

JEUDI 26


VENDREDI 27

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



Carré ligueil

Emmental BIO


Crème dessert vanille

Fruit frais

Entremets au chocolat

Fruit frais BIO



Cake pépites de chocolat

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

MENUS MATERNELS

LUNDI 30/9	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Salade de pommes de terre au pesto				
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
	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 MATERNELS

LUNDI 07

*Œuf dur et dosette
mayonnaise*

MARDI 08

Chou blanc au fromage

MERCREDI 09

JEUDI 10

VENDREDI 11

*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

Yaourt sucré BIO



Cantadou

Fromage fondu



*Bûchette de chèvre
mélange*

*Crème dessert chocolat
BIO*



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 MATERNELS

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

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

Yaourt sucré

Saint paulin BIO portion


Gouda 

Yaourt velouté aux fruits

Ile flottante crème anglaise

Cake Saveur Fraise

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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 21 au 25 octobre 2024

MENUS MATERNELS

LUNDI 21

MARDI 22

MERCREDI 23

JEUDI 24

VENDREDI 25

Salade de riz mexicaine

Saucisson ail
Œuf dur et dosette
mayonnaise

Préparation par les agents communaux d'une entrée avec les produits locaux sous réserve d'approvisionnement
Ou Salade de pois chiches à l'orientale

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

Camembert

Fruit frais

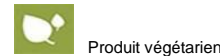
Crème dessert chocolat
BIO

Donut's

Semoule au lait

Purée de pommes poire

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



RESTAURANT JEAN MACE

Semaine du 28 octobre
au 1er novembre 2024



MENUS MATERNELS

HAPPY HALLOWEEN

LUNDI 28

Salami
Salade des champs
vinaigrette (Carottes chou
fleurs petits pois maïs)

MARDI 29

Velouté de carottes

MERCREDI 30

Boulettes végétales
sauce tomate

Riz BIO



JEUDI 31

Merguez sauce barbecue

Rousties de légumes

Purée de potiron

VENDREDI 1^{ER}

Raviolis aux légumes



Paupiette de veau
forestière

Tarte au fromage

Pommes rissolées

Emmental

Brie pointe BIO



Yaourt sucré BIO



Fruit frais

Flan nappé caramel

Brownie



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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 4 au 8 novembre 2024

MENUS MATERNELS

LUNDI 04

MARDI 05

MERCREDI 06

JEUDI 07

VENDREDI 08

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

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



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