

RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 17 au 21 mars 2025

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 17

Betteraves HVE

MARDI 18

Velouté de légumes variés BIO

MERCREDI 19

Blé Andalouse

JEUDI 20

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

VENDREDI 21

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


Fromage frais nature BIO et dosette de sucre

Yaourt aromatisé


Mimolette

Petit suisse aux fruits

Dessert lacté vanille

Fruit frais


Beignet fourré

Pancake sauce chocolat

Pêche au sirop

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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 24 au 28 mars 2025

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 24

Salade basque

MARDI 25

Carottes râpées

MERCREDI 26

Œuf dur et dosette
mayonnaise

JEUDI 27

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

VENDREDI 28

Pamplemousse et dosette
de sucre

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

Haricots beurre

Boulettes végétales
sauce tomate

Semoule BIO

Cari de volaille
Saucisse végétale sauce
rougail

Courgettes sautées

Hachis parmentier BIO

Hachis Parmentier
végétarien


Beignets au calamar
nature

Palet végétarien à
l'italienne

Pâtes

Bûchette de chèvre
mélange

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 ELEMENTAIRES

LUNDI 31

Betteraves HVE

MARDI 1

Tomates

MERCREDI 2

Boulgour petits pois maïs
vinaigrette

JEUDI 3

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

VENDREDI 4

Carottes râpées BIO
vinaigrette

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

Fromage fondu


Carré ligueil

Pont l'évêque AOP

Gouda


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 ELEMENTAIRES

LUNDI 7

*Œuf dur et dosette
mayonnaise*

MARDI 8

*Carottes râpées
vinaigrette* 

MERCREDI 9

*Pamplemousse et dosette
de sucre*

JEUDI 10

Emincé bicolore



VENDREDI 11

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

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

Galette St Michel



Tomme noire

*Fromage frais nature
BIO et dosette de sucre*

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 14 au 18 avril 2025

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 14

Betteraves HVE

MARDI 15

Tomates concombres et
maïs BIO nature

MERCREDI 16

Salade de blé aux p'tits
légumes BIO

JEUDI 17

Friand au fromage

VENDREDI 18

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

Raviolis au fromage
sauce tomate 

Madeleine 

Petit suisse sucré

Edam 

Brie pointe 

Tomme blanche

Yaourt sucré 

Fruit frais

Gâteau basque

Fruit frais

Donut's

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 avril 2025

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 21

MARDI 22

MERCREDI 23

JEUDI 24

VENDREDI 25



Lundi de Pâques

Radis beurre

Macédoine mayonnaise

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

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

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

Fromage fondu


Saint paulin

Galette St Michel


Bûchette de chèvre mélange

Compote de pommes HVE

Fruit frais


Fromage blanc nature

et dosette de sucre

Gâteau au yaourt

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



RESTAURANT JEAN MACE



Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 28

Coleslaw

MARDI 29

Taboulé de boulgour



MERCREDI 30

Salade marco polo

JEUDI 1

VENDREDI 2

*Lasagnes bolognaises VBF
Lasagne de légumes Plat
complet*



Rousties de légumes



Riz BIO

*Nugget's de volaille
français*



*Haricots blancs BIO à la
tomate*



*Normandin de veau sauce
forestière
Steak de soja provençale*

*Purée de pommes de
terre*

Carré de l'est

Vache qui rit



Gouda

Tomme noire

Compote pomme abricot



Crème dessert chocolat



Beignet fourré

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 5 au 9 mai 2025

MENUS ELEMENTAIRES

LUNDI 5

Radis beurre

MARDI 6

Betteraves HVE
Salade de riz nordique

MERCREDI 7

Carottes râpées

vinaigrette

JEUDI 8



VENDREDI 9

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

Gaufrettes plumetis

Crème dessert chocolat

Yaourt fruit mixé fraise
BIO

Gaufre au sucre

Yaourt sucré


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



Produit local



Produit de saison



Produit végétarien



Produit bio