

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 02/01/2023 au 06/01/2023



menu de la semaine

Lundi

**** Vacances scolaires ** Repas Végétarien ****

AB Salade de betteraves bio
AB Chou fleur bio et vinaigrette moutarde

AB Couscous de légumes bio

AB Yaourt bio à la vanille
AB Yaourt bio nature

AB Pomme bio
AB Orange bio

Madeleine
Compote de pommes et fraises allégée en sucre
Lait demi écrémé

Mardi

Tarte aux poireaux

AB Filet de merlu pmd sauce champignons

AB Macaroni bio

Edam
Montcadi croûte noire

AB Coupelle de purée de pommes bio

AB Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Baguette

Gelée de groseille
Petit fromage frais aux fruits

AB Banane bio

Mercredi

AB Choux bicolores bio

AB Endives bio et croûtons vinaigrette à l'huile d'olive colza citron

AB Emincé de dinde lr sauce moutarde

AB Purée d'épinard bio (pdt fraîche)

AB Pointe de brie bio
AB Tomme de pays bio

AB Crème dessert bio chocolat

Croissant

AB Mix'lait framboise du chef

AB Orange bio

Jeudi

AB Potage poireaux pommes de terre bio

AB Omelette bio
AB Haricots verts bio

AB Yaourt bio brassé au citron
AB Yaourt bio nature

AB Clémentine bio
AB Banane bio

Baguette

AB Pont l'Evêque aop
Jus de pommes (100 % jus)

Vendredi

**** La Galette des Rois ** Menu 4C Anti-gaspi ****

AB Céleri rémoulade bio
AB Salade coleslaw bio
AB et dés de cantal aop

Sauté de boeuf CHAR sauce façon orientale

AB Chou fleur bio au persil

Galette des Rois

AB Mini cake aux pépites de chocolat bio

AB Yaourt bio nature

Compote de pommes allégée en sucre

inspirations
Sogerex

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 09/01/2023 au 13/01/2023



menu de la semaine

Lundi

- AB Salade de betteraves bio
- AB Brocolis bio
vinaigrette balsamique
- Pavé de colin d'Alaska pmd sauce tomate
- AB Coquillettes bio
- AB Yaourt bio brassé à la fraise
- AB Yaourt bio nature
- AB Clémentine bio
- AB Pomme bio
- Baguette
- Barre de chocolat
- Compote de pommes et bananes allégée en sucre
- Lait demi écremé

Mardi

- ** Repas Végétarien ****
- AB Salade de lentilles bio et vinaigrette moutarde
- Chili sin carne
- AB Riz bio
- AB Coulommiers bio
- Pointe de brie bio
- Lacté saveur vanille nappé caramel
- Lacté saveur chocolat
- Baguette viennoise
- Yaourt aromatisé
- AB Orange bio

Mercredi

- AB Salade de pâtes bio échalote et poivrons et vinaigrette moutarde
- Rôti veau bio sauce crème et champignons
- Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)
- AB Cantal aop
- Saint Nectaire aop
- AB Kiwi bio
- AB Poire bio
- Baguette
- Confiture d'abricots
- Petit fromage frais aux fruits
- Jus d'oranges (100 % jus)

Jeudi

- ** Menu 4C Anti-gaspi ****
- AB Carottes râpées bio
- Panais bio local frais en remoulade aux pommes et dés d'emmental
- Boulettes au mouton sauce tomate
- AB Semoule bio
- AB Légumes couscous bio
- AB Purée de pomme bio parfumée à la vanille du chef
- Marbré au chocolat
- AB Yaourt bio nature
- AB Pomme bio

Vendredi

- Velouté de brocolis et poireaux et pdt
- Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron
- Epinards branches bio à la béchamel
- Montcadi croûte noire Tomme blanche
- AB Ananas bio
- AB Clémentine bio
- AB Palets bretons bio
- Compote de pommes et poires allégée en sucre
- Mix lait cacao du chef

inspirations
Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



Plat du chef

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 16/01/2023 au 20/01/2023



menu de la semaine

Lundi

** Menu 4C Anti-gaspi **

Sauté de boeuf CHAR sauce aux olives
Pommes de terre quartier avec peau

Munster aop
 Pont l'Evêque aop
 Poire bio
 Orange bio

Baguette et beurre
Petit fromage frais aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

Mardi

** Repas Végétarien **

Salade de haricots verts bio à l'échalote
 Macédoine bio et vinaigrette moutarde

PIZZA TOMATE, FROMAGE

Salade verte bio

Camembert bio

Tomme de pays bio

Coupelle de purée de pommes bio

Pain au chocolat

Yaourt bio nature

Clémentine bio

Mercredi

Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)

Dés de poisson pmd sauce béchamel aux épices douces

Boulgour bio

Petit suisse nature bio

Fromage blanc bio

Banane bio

Baguette Edam
Jus de pommes (100 % jus)

Jeudi

Salade coleslaw bio

Céleri rémoulade bio

Rôti de porc* cuit au jus

Rôti de dinde Ir au jus

Haricots verts bio

Fromage frais fouetté bio

Fromage fondu vache qui rit bio

Cake au chocolat et épice du chef (farine et lait locaux)

Barre pâtissière à partager
Petit fromage frais sucré
 Pomme bio

Vendredi

** Amuse-bouche : Purée de salsifis **

Salade de pâtes bio échalote et poivrons

Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) du chef et vinaigrette moutarde

Pavé de colin d'Alaska pmd sauce tomate

Brocolis bio au persil

Yaourt nature bio de Sigy Icl

Cookies tout chocolat bio

Purée de pommes locales du chef
Lait demi écremé

inspirations
Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 23/01/2023 au 27/01/2023



menu de la semaine

Lundi

** Menu 4C Anti-gaspi **

Samoussa de légumes



Emincé de dinde lr sauce aigre douce

Riz cantonnais bio



Petit fromage frais sucré

Baguette viennoise

Yaourt bio nature

Jus de pommes (100 % jus)

Mardi

Endives bio et croûtons

Salade verte bio et croûtons
Vinaigrette au curry

Paupiette de veau poivronade
Epinards branches en béchamel
Pommes de terre vapeur

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Coupelle de purée de pommes bio

Coupelle de purée de pommes

Baguette Emmental

Banane bio

Mercredi

Potage de légumes variés bio

Filet de merlu pmd sauce citron
Blé bio aux petits légumes

Saint Nectaire aop
Fourme d'Ambert aop

Clémentine bio
Poire bio

Cake nature du chef (farine locale)

Petit fromage frais aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

Jeudi

Chou blanc bio

Chou rouge bio

Rôti de boeuf CHAR

Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches)

Fromage frais Petit Cotentin
Fromage frais Tartare nature

Crème dessert bio chocolat
Crème dessert bio à la vanille

Baguette
Confiture d'abricots

Yaourt aromatisé

Orange bio

Vendredi

** Les pas pareilles ** Repas Végétarien **

Houmous de patate douce



Omelette bio

Haricots verts bio

Petit fromage frais nature

Petit fromage frais aux fruits



Banane bio

Pomme bio

Mini cake aux pépites de chocolat bio

Coupelle de compote de poires allégée en sucre

Lait demi écremé

inspirations
Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

AB
AGRICULTURE BIENNALE

Agriculture
Biologique

AO
APPELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Appellation d'Origine
Protégée

LR
LABEL ROUGE

Label Rouge

PD
PÊCHE DURABLE

Pêche durable

PC
PLAT DU CHEF

Plat du chef

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 30/01/2023 au 03/02/2023



menu de la semaine

Lundi

** Repas Végétarien **

Feuilleté fromage fondu



Couscous de légumes, fèves et semoule



Gouda

Montcadi croûte noire



Lacté saveur chocolat
Lacté saveur vanille

Baguette

Gelée de groseille

Petit fromage frais aux fruits

Jus d'oranges (100 % jus)

Mardi

** Menu 4C Anti-gaspi ** Menu festif **

Cordon bleu de volaille
Pommes de terre sautées en lamelles



Yaourt aromatisé



Poire bio

Baguette
et beurre

Compote de pommes et vanille
allégée en sucre
Lait demi écremé

Mercredi

Carottes râpées bio



Chou blanc bio



Filet de cabillaud pmd sauce au curry



Boulgour bio



Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

Fromage frais Saint môret



Coupelle de purée de pommes et bananes bio



Coupelle de purée de pomme et noire bio

Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges)



Yaourt bio nature



Pomme bio

Jeudi

** La Fête des crêpes **

Endives bio



Salade de betteraves bio
Vinaigrette au miel



Sauté de boeuf CHAR sauce dijonnaise (moutarde)



Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)



Cantal aop



Fourme d'Ambert aop



Crêpe nature sucrée

Baguette

Gelée de coing

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et abricots
allégée en sucres



Vendredi

Soupe aux épinards et pommes de terre (épinard BIO)



Meunière colin pmd d'Alaska frais
et quartier de citron



Riz bio sauce tomate



Petit suisse nature bio



Fromage blanc bio



Clémentine bio



Banane bio



Palets bretons bio

Compote de pommes et poires
allégée en sucre



Lait demi écremé

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



Plat du chef

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 06/02/2023 au 10/02/2023



menu de la semaine

Lundi

** Menu 4C Anti-gaspi **

Boeuf mode CHAR

Semoule bio

Fromage frais Petit Cotentin
Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes

Pomme bio

Kiwi bio

Baguette et beurre

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Mardi

Salade de lentilles bio
Mais et thon et vinaigrette moutarde

MERLU PORTION FILETS pmd SAUCE MANDARINE

Carottes bio au persil

Yaourt nature bio de Sigy Icl

Coupelle de purée de pommes pêches bio

Coupelle de purée de pomme et noire bio

Mini cake aux pépites de chocolat bio

Orange bio

Lait demi écremé

Mercredi

Potage de légumes variés bio

Paupiette de veau jus aux oignons

Petits pois mijotés bio

Tomme de pays bio

Bûche de chèvre bio

Poire bio

Banane bio

Pain au chocolat
Compote de pommes allégée en sucre

Mix'lait framboise du chef

Jeudi

** Les pas pareilles ** Repas Végétarien **

Tartinable carotte, haricot blanc et fromage fondu

Pâtes, tomaté de ratatouille et pois cassés et emmental râpé

Yaourt bio nature

Yaourt bio brassé au citron

Orange bio

Pomme bio

Baguette

Saint Nectaire aop
Jus de pommes (100 % jus)

Vendredi

Salade coleslaw bio

Endives bio

et vinaigrette moutarde

Dés de poisson pmd sauce bretonne(crème, champignons, poireaux)

Purée de pommes de terre du chef

Saint Nectaire aop

Pont l'Evêque aop

Lacté saveur vanille nappé caramel

Barre pâtissière à partager

Yaourt bio nature

Kiwi bio

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Local



Pêche durable



Pâtissier

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 13/02/2023 au 17/02/2023



Lundi

** Repas Végétarien **

Tarte au fromage



 Dahl de lentilles corails et riz bio



Fromage fondu Vache qui rit
Fromage frais Petit Moulé



 Coupelle de purée de pommes et abricots bio



 Coupelle de purée de pommes bio

Madeleine

Fromage blanc aromatisé

 Poire bio

Mardi

 Salade de pâtes bio échalote et poivrons

 Salade de blé bio et croquant de légumes bio et vinaigrette moutarde

 Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes

 Brocolis bio

 Petit suisse nature bio

 Yaourt bio nature

 Clémentine bio

Baguette viennoise
Compote de pommes allégée en sucre
Lait demi écremé

Mercredi

 Salade de betteraves bio

 Chou blanc bio
Vinaigrette au cumin

 Sauté de boeuf CHAR sauce forestière (champignons)

 Semoule bio

 Saint Nectaire aop

 Munster aop

 Pomme bio

 Ananas bio

Baguette
Confiture de fraise

Petit fromage frais sucré

 Purée de pommes locales à la vanille du chef

Jeudi

** Amuse-bouche : Mélange de céréales **

 Chou rouge bio

 Céleri rémoulade bio

 Omelette bio

 Purée d'épinard bio (pdt fraîche)

 Coulommiers
Pointe de Brie

 Cake patate douce, coco et citron vert

Baguette
et beurre

 Yaourt bio nature

 Kiwi bio

Vendredi

** Menu 4C Anti-gaspi **

Velouté de champignons et mozzarella



Nuggets de poulet

 Carottes bio



 Banane bio



 Orange bio

inspirations
Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



Plat du chef

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 20/02/2023 au 24/02/2023



menu de la semaine

Lundi

** Vacances scolaires **

AB Chou fleur bio
AB Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

Hoki pmd sauce armoricaine

AB Coquillettes bio

AB Tomme de pays bio
AB Edam bio

AB Kiwi bio
AB Poire bio

Croissant
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

Mardi

** Vacances scolaires **

AB Endives bio
AB Salade verte bio et vinaigrette à la ciboulette

AB Poulet lr rôti au jus

AB Haricots verts bio

AB Cantal aop
AB Saint Nectaire aop

Beignet parfum chocolat
Beignet framboise

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt aromatisé
Compote de pommes et poires allégée en sucre

Mercredi

** Vacances scolaires **

Soupe de lentilles au cumin
Rôti de bœuf charolais au jus
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

AB Bûche de chèvre bio

AB Camembert bio

AB Banane bio
AB Pomme bio

AB Mini cake aux pépites de chocolat bio
AB Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

Jeudi

** Vacances scolaires ** Menu 4C Anti-gaspi **

AB Chou rouge bio
AB Chou blanc bio

Meunière colin pmd d'Alaska frais
et quartier de citron

Purée de courge butternut et pommes de terre bio (Pdt fraîche locale)

AB Flan à la vanille nappé caramel bio

Baguette
Barre de chocolat
Mix lait vanille et fruit exotique
AB Orange bio

Vendredi

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

AB Carottes râpées bio
AB Râpé de céleri bio et vinaigrette moutarde

Beignet stick mozzarella
Pommes noisette

AB Yaourt bio brassé à la fraise
AB Yaourt bio nature

AB PUREE POMME agb
PARFUMEE F.ORANGER

Barre pâtissière à partager
AB Banane bio
Lait demi écremé

inspirations
Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 27/02/2023 au 03/03/2023



menu de la semaine

Lundi

** Vacances scolaires ** Menu
4C Anti-gaspi **

AB Salade verte bio
AB Endives bio
et noix
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille façon
chipolatas

AB Lentilles mijotées bio
AB Carottes bio
au persil

Baguette
Gelée de groseille
AB Pomme bio
Lait demi écremé

Mardi

** Vacances scolaires ** Repas
Végétarien **

AB Omelette bio
sauce tomate
Gnocchi

Fromage frais Petit Moulé
Crème dessert à la vanille

Baguette
et beurre

Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

Mercredi

** Vacances scolaires **

Salade de betteraves rouges
Poireaux
et vinaigrette moutarde

EB Emincé de dinde Ir au caramel
Purée au romarin

Coulommiers
Carré
Orange
Pomme

Jeudi

** Vacances scolaires **

Chou chinois
Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
et vinaigrette moutarde

EB Sauté de boeuf CHAR sauce
tomate, basilic
Frites

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Fraidou

Compote de pommes et
framboises allégée en sucre
Compote de pommes et abricots
allégée en sucre

Vendredi

** Vacances scolaires **

Soupe à la normande (H blanc,
oignon, poireau, pdt, crème)

EB Filet de merlu pmd à l'oseille
Légumes façon Maillot (petit pois,
carotte, haricot vert)

Petit fromage frais aux fruits
Petit fromage frais nature

Poire
Kiwi

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Charolais



Label Rouge



Pêche durable