



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






Menu de la semaine



Lundi

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

 Salade de betteraves bio
 Chou fleur bio
et vinaigrette moutarde

 Couscous de légumes bio


 Yaourt bio à la vanille
 Yaourt bio nature

 Pomme bio
 Orange bio

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


Mardi


Tarte aux poireaux


 Filet de merlu pmd sauce
champignons

 Macaroni bio

Edam
Montcadi croûte noire


 Coupelle de purée de pommes
bio


 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio


Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais aux fruits
 Banane bio



Mercredi

 Choux bicolores bio



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

 Emincé de dinde lr sauce
moutarde


 Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)



 Pointe de brie bio
 Tomme de pays bio



 Crème dessert bio chocolat



Croissant
 Mix'lait framboise du chef
 Orange bio


Jeudi

 Potage poireaux pommes de
terre bio

 Omelette bio
 Haricots verts bio




 Yaourt bio brassé au citron
 Yaourt bio nature

 Clémentine bio
 Banane bio


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

Vendredi



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

 Céleri rémoulade bio
 Salade coleslaw bio
 et dés de cantal aop

Sauté de boeuf CHAR sauce
façon orientale

 Chou fleur bio
au persil

Galette des Rois

 Mini cake aux pépites de
chocolat bio
 Yaourt bio nature
Compote de pommes allégée en
sucre

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 09/01/2023 au 13/01/2023



Menu de la semaine

Lundi

Salade de betteraves bio
 Brocolis bio
vinaigrette balsamique

Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce tomate
 Coquillettes bio

Yaourt bio brassé à la fraise
 Yaourt bio nature

Clémentine bio
 Pomme bio

Baguette
Barre de chocolat
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre
Lait demi écrémé

Mardi

**** Repas Végétarien ****

Salade de lentilles bio
et vinaigrette moutarde

Chili sin carne
 Riz bio

Coulommiers bio
 Pointe de brie bio

Lacté saveur vanille nappé
caramel
Lacté saveur chocolat

Baguette viennoise
Yaourt aromatisé
 Orange bio

Mercredi

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)

Cantal aop
 Saint Nectaire aop

Kiwi bio
 Poire bio

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

Jeudi

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

Carottes râpées bio
 Panais bio local frais en
rémoulade aux pommes
et dés d'emmental

Boulettes au mouton sauce
tomate
 Semoule bio
 Légumes couscous bio

Purée de pomme bio
parfumée à la vanille du chef

Marbré au chocolat
 Yaourt bio nature
 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

Ananas bio
 Clémentine bio

Palets bretons bio
Compote de pommes et poires
allégée en sucre
 Mix lait cacao du chef

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

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 1r 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 lcl

 Cookies tout chocolat bio
 Purée de pommes locales du chef
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

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 1r 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 écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

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 écrémé

Mercredi

Carottes râpées bio
Chou blanc bio

Filet de cabillaud pmd sauce au curry

Boullgour 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 écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

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 lcl

 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 écrémé

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, tomate 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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 13/02/2023 au 17/02/2023




Menu de la semaine


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 écrémé


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

 Cookies tout chocolat bio
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

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 20/02/2023 au 24/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

** Vacances scolaires **

-  Chou fleur bio
-  Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
- 
-  Hoki pmd sauce armoricaine
-  Coquillettes bio
- 
-  Tomme de pays bio
-  Edam bio
- 
-  Kiwi bio
-  Poire bio
- 
- Croissant
- Petit fromage frais sucré
- Jus d'oranges (100 % jus)












Mardi

** Vacances scolaires **

-  Endives bio
-  Salade verte bio et vinaigrette à la ciboulette
- 
-  Poulet Ir rôti au jus
-  Haricots verts bio
- 
-  Cantal aop
-  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)
- 
-  Bûche de chèvre bio
-  Camembert bio
- 
-  Banane bio
-  Pomme bio
- 
-  Mini cake aux pépites de chocolat bio
-  Yaourt bio nature
- Jus de pommes (100 % jus)











Jeudi

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

-  Chou rouge bio
-  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)
- 
-  Flan à la vanille nappé caramel bio
- 
- Baguette
- Barre de chocolat
- Mix lait vanille et fruit exotique
-  Orange bio

Vendredi

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

-  Carottes râpées bio
-  Râpé de céleri bio et vinaigrette moutarde
- 
- Beignet stick mozzarella
- Pommes noisette
- 
-  Yaourt bio brassé à la fraise
-  Yaourt bio nature
- 
-  PUREE POMME agb
- PARFUMEE F.ORANGER
- 
- Barre pâtissière à partager
-  Banane bio
- Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille


Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 27/02/2023 au 03/03/2023




Menu de la semaine

Lundi


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


 Salade verte bio


 Endives bio
et noix

vinaigrette moutarde à l'ancienne


Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*

 Lentilles mijotées bio

 Carottes bio
au persil


 ...

Baguette
Gelée de groseille

 Pomme bio
Lait demi écrémé

Mardi

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

 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

 Emincé de dinde lr au caramel
Purée au romarin


Coulommiers
Carré

Orange
Pomme

Jeudi

**** Vacances scolaires ****

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

 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 sucres

Vendredi

**** Vacances scolaires ****

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

 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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Charolais

Label Rouge

Pêche durable

la cantine pas pareille