

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

Menu de la semaine

Lundi

** Vacances scolaires ** 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 Moulié
Crème dessert à la vanille
Baguette
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

Mercredi

** Vacances scolaires **

Salade de betteraves bio
Chou fleur bio et vinaigrette moutarde
Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes
Purée de courge butternut et pommes de terre bio (Pdt fraîche locale)
Cantal aop
Pont l'Evêque aop
Pain d'épices
Yaourt aromatisé
Compote pomme nectarine allégée en sucre

Judi

** Vacances scolaires **

Chou rouge bio
Salade coleslaw bio
Sauté de boeuf CHAR sauce tomate basilic
Pommes de terre quartier avec peau
Fromage frais fouetté bio
Fromage fondu vache qui rit bio
Coupelle de purée de pommes
Pain au chocolat
Petit fromage frais sucré
Banane bio

Vendredi

** Vacances scolaires **

Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)
Meunière colin pmd d'Alaska frais
Légumes façon maillet bio (petits pois, carotte, haricot vert)
Yaourt bio brassé au citron
Yaourt bio nature
Barre pâtissière à partager
Compote de pommes et ananas allégée en sucre
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire) Menus du 06/03/2023 au 10/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

** Menu 4C Anti-gaspi **

Crêpe à l'emmental
Crêpe aux champignons

Emincé de boeuf charolais
sauce piquante (oignon, tomate,
cornichon)

Epinards branches bio à la
béchamel
et emmental râpé

Pomme bio
 Orange bio

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

Mardi

Salade verte bio
Coeur de palmier
et maïs

Endives bio

Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce bercy (persil, échalote)

Riz bio

Munster aop
 Saint Nectaire aop

Liégeois à la vanille
Liégeois chocolat

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage blanc aux fruits
 Poire bio

Mercredi

Potage de légumes et tomate
bio

Cordon bleu de volaille
 Carottes bio

Camembert bio
 Pointe de brie bio

Banane bio
 Kiwi bio

Cake à la cannelle du chef
(farine locale)
 Yaourt bio nature
Compote de pommes et vanille
allégée en sucre

Jeudi

** Les Pas Pareille : Tartine avocat chips de maïs **

Guacamole au fromage blanc
Chips de maïs

Filet de merlu pmd sauce
échalote
Semoule

Yaourt nature bio de Sigy Ici

Ananas bio
 Poire bio

Baguette
Gouda
Jus de pommes (100 % jus)

Vendredi

** Repas Végétarien **

Céleri remoulade bio
 Chou blanc bio

Quenelle sauce végétale crémée
Farfalles

Fromage frais Petit Cotentin
Fromage frais Petit Moulté

Coupelle de purée de pommes
bio

Purée de pommes et bananes
bio

Gaufre poudrée
Yaourt nature
 Orange bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine Protégée



Charolais



Local



Pêche durable



Plat du chef

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire) Menus du 13/03/2023 au 17/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

** Repas Végétarien **

 Endive bio et pomme bio
Salade verte BIO, maïs BIO,
poivron et olive
et vinaigrette moutarde

Chili sin carne
 Riz bio

Gouda

Montcadi croûte noire

 Crème dessert bio chocolat
 Flan à la vanille nappé

Pain d'épices

Yaourt aromatisé

Compote de pommes et poires
allégée en sucre

Mardi

Crêpe aux champignons
Crêpe à l'emmental

 Pavé de colin d'Alaska pmd à
l'armoricaine (paprika, tomate,
crème fraîche)
Petits pois mijotés

 Pont l'Evêque aop
 Munster aop

 Orange bio

 Kiwi bio

Baguette

Confiture d'abricots

Yaourt nature

Jus de pommes (100 % jus)

Mercredi

 Pomelos bio

 Taboulé aux raisins secs
(semoule BIO) du chef

 Omelette bio

 Brocolis bio

 Petit suisse nature bio

 Yaourt bio à la vanille

Tarte au flan DCG

Croissant

 Purée de pommes locales à la
cannelle du chef
Lait demi écrémé

Jendredi

 Choux bicolores bio

 Panais bio local frais en
rémoulade aux pommes
et vinaigrette moutarde

Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille

 Lentilles mijotées bio

 Fromage fondu vache qui rit
bio

 Fromage frais fouetté bio

 Coupelle de purée de pommes
bio

Baguette

et beurre

Petit fromage frais sucré

 Kiwi bio

** Menu 4C Anti-gaspi **

 Potage poireaux pommes de
terre bio
et mozzarella

 Rôti de veau bio

Jus de rôti

 Boulgour bio

 Ratatouille bio

 Poire bio

 Ananas bio

Barre pâtissière à partager

 Yaourt bio nature

Jus d'oranges (100 % jus)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



Plat du chef

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire) Menus du 20/03/2023 au 24/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

Mais et thon
et vinaigrette moutarde
Macédoine
et mayonnaise dosette

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce fines herbes

 Blé bio

 Pont l'Évêque aop

 Saint Nectaire aop

 Pomme bio

 Kiwi bio

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

Mardi

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
 Pomelos bio

Boulettes au mouton sauce façon
orientale (oignon, tomate, persil,
ail, épices)

 Chou fleur bio en persillade

 Yaourt bio brassé au citron

 Yaourt bio nature

Beignet aux pommes

Beignet parfum chocolat

Baguette
Gelée de groseille
 Poire bio
Lait demi écrémé

Mercredi

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

Soupe de pois cassés et pommes
de terre

et emmental râpé

 Poulet lr rôti au jus

 Semoule bio

 Légumes couscous bio

 Orange bio

 Ananas bio

Baguette
Confiture de fraise
 Yaourt bio nature
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

Jeudi

**** Amuse-Bouche : Yaourt au
lait entier brebis ** Repas
Végétarien ****

 Carottes râpées bio

 Céleri remoulade bio

 Dahl de lentilles corails et riz
bio

Fromage frais Petit Cotentin

Fromage frais cantafrais

Ile flottante
et sa crème anglaise

 Gâteau Vendéen du chef
 Pomme bio

Vendredi

 Endives bio

Salade florida (SV BIO,
pamplemousse, mandarine,
croûtons)

et vinaigrette d'agrumes

 Brandade de poisson (colin
d'Alaska, merlu, hoki) pmd du
chef (Pdt fraîche locale)

 Yaourt bio aromatisé
framboise

 Yaourt bio nature

 Poire bio

Gaufre poudrée
Compote pomme nectarine
allégée en sucre
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

 Agriculture
Biologique

 Appellation d'Origine
Protégée

 Label Rouge

 Pêche durable

 Plat du chef

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire) Menus du 03/04/2023 au 07/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

- Salade de haricots verts bio à l'échalote
- Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
- Emincé de dinde 1r sauce provençale
- Blé bio
- Yaourt bio aromatisé framboise
- Yaourt bio nature
- Pomme bio
- Baguette
- Saint Nectaire aop
- Compote de pommes et cassis allégée en sucre

Mardi

- ** Repas Végétarien ****
- Concombre bio et maïs bio
- Salade verte bio vinaigrette au basilic
- Quenelle sauce végétale crémée
- Riz bio
- Fromage frais fouetté bio
- Fromage fondu vache qui rit bio
- Crème dessert bio chocolat
- Crème dessert bio à la vanille
- Croissant
- Petit fromage blanc aux fruits
- Orange bio

Mercredi

- Taboulé (semoule bio , concombre bio)
- Salade de pâtes bio échalote et poivrons
- et vinaigrette moutarde
- Rôti de boeuf CHAR
- sauce barbecue du chef
- Chou fleur bio au persil
- Yaourt nature bio de Sigy lcl
- Ananas bio
- Kivi bio
- Baguette
- Gelée de coing
- Compote de pommes et poires allégée en sucre
- Lait demi écrémé

Judi

- ** Les Pas Pareilles : Pâte à tartiner ** Menu 4C Anti-gaspi ****
- Omelette bio
- Ratatouille à la niçoise
- Boulgour
- Coulommiers
- Pointe de Brie
- Banane bio
- Pâte à tartiner du chef
- Baguette
- Confiture de fraise
- Yaourt aromatisé
- Jus d'oranges (100 % jus)

Vendredi

- Carottes râpées bio
- Céleri remoulade bio
- Pavé de colin d'Alaska pmd sauce tomate
- Coquillettes bio
- Munster aop
- Pont l'Evêque aop
- Purée de pomme et poire bio
- Coupelle de purée de pommes et abricots bio
- Cake à la praline rose du chef
- Yaourt bio nature
- Pomme bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Local



Pêche durable



Plat du chef

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire) Menus du 10/04/2023 au 14/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre

Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*

 Lentilles mijotées bio

 Fromage frais fouetté bio

 Fromage fondu vache qui rit
bio

 Crème dessert bio chocolat

Baguette
et beurre

Petit fromage frais sucré
 Poire bio

Mardi

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

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce béchamel aux épices
douce

 Purée de brocolis bio et
pommes de terre fraîches

 Petit suisse nature bio

 Yaourt bio brassé à la fraise

 Pomme bio

 Orange bio

Pain au chocolat

Compote de pommes et abricots
allégée en sucres
Lait demi écrémé

Mercredi

**** Repas de Printemps ****

 Salade de tomate bio
 Cour'slaw bio (carotte bio,
courgette bio, sauce coleslaw)
vinaigrette à l'huile d'olive colza

Sauté de boeuf CHAR sauce au
citron thym

 Poêlée de légumes bio
(courgettes, carottes et pommes
de terre)

 Pont l'Evêque aop

Baguette

Gelée de groseille
 Yaourt bio nature
 Kiwi bio

Jeudi

**** Repas Végétarien ****

 Concombre bio et maïs bio
Poireaux
et vinaigrette moutarde

Chili sin carne
 Riz bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé au citron

 Banane bio

 Ananas bio

Pain d'épices

Compote pomme nectarine
allégée en sucre
Lait demi écrémé

Vendredi

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



Plat du chef

Joinville le Pont (Elémentaire) Menus du 17/04/2023 au 21/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

- Salade de pâtes bio échalote et poivrons
- Salade de pommes de terre bio et vinaigrette moutarde
- Sauté de boeuf CHAR sauce piquante
- Chou fleur au persil
- Petit suisse nature bio
- Yaourt bio brassé à la banane
- Poire bio
- Baguette viennoise
- Compote de pommes et cassis allégée en sucre
- Lait demi écrémé

Mardi

- ** Menu 4C Anti-gaspi ****
- Cordon bleu de volaille
- Tortis bio sauce tomate
- Tomme blanche
- Coulommiers
- Kiwi bio
- Orange bio
- Gaufre poudrée
- Yaourt bio aromatisé framboise
- Jus de pommes (100 % jus)

Mercredi

- Concombre bio tzaziki
- Tomate bio antioise (œuf bio, thon, mayonnaise, estragon)
- Filet de merlu pmd sauce curry
- Courgettes bio
- Saint Nectaire aop
- Cantal aop
- Tarte au flan DCG
- Baguette
- Confiture de fraise
- Banane bio
- Lait demi écrémé

Jeudi

- ** Repas Végétarien ****
- Endives bio
- Carottes râpées bio et vinaigrette moutarde
- Tajine de légumes pois chiches et semoule
- Yaourt aromatisé
- Yaourt nature
- Purée de pommes bio parfumée à la cannelle du chef
- Baguette
- Gouda
- Poire bio

Vendredi

- HOUMOUS PESTO VERT
- Pavé de colin d'Alaska pmd sauce coco et citron vert
- Pommes de terre vapeur
- Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes
- Fromage frais Petit Cotentin
- Ananas bio
- Banane bio
- Barre pâtissière à partager
- Petit fromage blanc aux fruits
- Jus d'oranges (100 % jus)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire) Menus du 24/04/2023 au 28/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

** Vacances scolaires **

Salade verte BIO, mais BIO,
poivron et olive
Endives bio
et croûtons
Vinaigrette au miel

Boulettes de mouton sauce
tomate basilic
Bourgour bio

Cantal aop
Munster aop

Croissant
Petit fromage frais sucré
Compote pomme nectarine
allégée en sucre

Mardi

** Vacances scolaires ** Amuse-Bouche : Quinoa Cuit **

Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde
Pomelos bio

Omelette bio
Sauce basquaise
Pommes noisette

Edam
Montcadi croûte noire
Poire bio

Baguette
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

Mercredi

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

Taboulé (semoule bio,
concombre bio)
COQUILLETTE agb AU
PESTO (ASST OK)

PIZZA TOMATE, FROMAGE
Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Yaourt bio à la vanille
Petit suisse nature bio

Cake nature du chef (farine
locale)
Kiwi bio
Lait demi écrémé

Jeudi

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

Rôti de veau bio
Jus de rôti
Purée de courgette et pommes
de terre bio

Bûche de chèvre bio
Pointe de brie bio

Ananas bio
Pomme bio

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais sucré
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

Vendredi

** Vacances scolaires **

Œuf dur bio
et mayonnaise dosette

Cheeseburger
et ketchup

Pommes de terre quartier avec
peau

Fromage frais Saint môret

Crêpe nature sucrée

Pain d'épices
Yaourt bio nature
Banane bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille