



Joinville le Pont (Maternelle 4C)


Menus du 02/01/2023 au 06/01/2023



Menu de la semaine

Lundi

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

 Couscous de légumes bio

 Yaourt bio à la vanille


 Pomme 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
 et emmental râpé bio


 Coupelle de purée de pommes bio


Baguette

Gelée de groseille
Petit fromage frais aux fruits
 Banane bio

Mercredi



 Choux bicolores bio
vinaigrette à l'huile d'olive colza citron

 Emincé de dinde 1r sauce moutarde


 Purée d'épinard bio (pdt fraîche)



 Crème dessert bio chocolat

Croissant

 Mix'lait framboise du chef
 Orange bio


Jeudi

 Potage poireaux pommes de terre bio et mozzarella

 Omelette bio
 Haricots verts bio



 Clémentine bio

Baguette


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

Vendredi


** La Galette des Rois **


 Céleri rémoulade 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



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef





la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 09/01/2023 au 13/01/2023




Menu de la semaine


Lundi

 Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce tomate
 Coquillettes bio
 Yaourt bio brassé à la fraise
 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
Lacté saveur vanille nappé
caramel




Baguette viennoise
Yaourt aromatisé
 Orange bio



Mercredi

 Rôti veau bio sauce crème et
champignons
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)
 Blé bio
Cantal aop
Kiwi bio


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


Jeudi

 Carottes râpées bio
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
et mozzarella
Meunière colin pmd d'Alaska
frais
et quartier de citron
 Epinards branches bio à la
béchamel
Ananas bio

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

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 (Maternelle 4C)
Menus du 16/01/2023 au 20/01/2023



Menu de la semaine

Lundi

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

 Munster aop


 Poire bio

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


Mardi



** Repas Végétarien **

PIZZA TOMATE, FROMAGE

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde


 Camembert 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) et mozzarella


 Dés de poisson pmd sauce béchamel aux épices douces

 Boulgour bio


 Banane bio

Baguette Edam
Jus de pommes (100 % jus)


Jeudi


 Salade coleslaw bio et dés d'emmental

Rôti de porc* cuit au jus


 Rôti de dinde 1r au jus


 Haricots verts bio


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

Barre pâtissière à partager
Petit fromage frais sucré
 Pomme bio

Vendredi



 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce tomate

 Brocolis bio au persil

 Macaroni bio

 Yaourt nature bio de Sigy lcl

 Kiwi bio

 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 (Maternelle 4C)
Menus du 23/01/2023 au 27/01/2023



Menu de la semaine

Lundi


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
Vinaigrette au curry


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


 Yaourt bio nature


Baguette
Emmental

 Banane bio


Mercredi

 Potage de légumes variés bio
et mozzarella

 Filet de merlu pmd sauce citron


 Blé bio aux petits légumes

 Clémentine bio


 Cake nature du chef (farine locale)


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


Jeudi

 Chou blanc bio

Rôti de bœuf CHAR

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

 Crème dessert bio chocolat

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt aromatisé
 Orange bio


Vendredi

**** Les pas pareilles ** Repas
Végétarien ****


Houmous de patate douce

 Omelette bio

 Haricots verts bio

 Fusilli bio
et emmental râpé bio

 Banane 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



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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

Lacté saveur chocolat

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

Mardi

** Menu festif **

Cordon bleu de volaille
Pommes de terre sautées en lamelles

Poire bio

Baguette
et beurre
Compote de pommes et vanille
allégée en sucre
Lait demi écrémé

Mercredi

Carottes râpées bio
et dés d'emmental

Filet de cabillaud pmd sauce
au curry

Boulgour bio

Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Brownie mexicain du chef (à
base de haricots rouges)
Yaourt bio nature
Pomme bio

Jeudi

** La Fête des crêpes **

Endives bio

et dés de cantal aop
Vinaigrette au miel

Sauté de boeuf CHAR sauce
dijonnaise (moutarde)

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

Crêpe nature sucrée
Confiture

Baguette
Gelée de coing
Yaourt aromatisé
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

Vendredi

Soupe aux épinards et pommes
de terre (épinard BIO)
et mozzarella

Meunière colin pmd d'Alaska
frais
et quartier de citron

Riz bio sauce tomate

Clémentine 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 (Maternelle 4C)
Menus du 06/02/2023 au 10/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

Boeuf mode CHAR

 Semoule bio

 Fromage frais fouetté bio


 Pomme bio

Baguette
et beurre


Yaourt aromatisé

Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

Mardi


 Salade de lentilles bio
et vinaigrette moutarde

 MERLU PORTION FILETS
pmd SAUCE MANDARINE

 Carottes bio
au persil


 Blé bio

  Yaourt nature bio de Sigy lcl


 Mini cake aux pépites de
chocolat bio

 Orange bio
Lait demi écrémé

Mercredi


 Potage de légumes variés bio
et mozzarella

Paupiette de veau jus aux oignons

 Petits pois mijotés bio

 Poire 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 bio


 Orange bio


Baguette


 Saint Nectaire aop
Jus de pommes (100 % jus)

Vendredi


 Salade coleslaw bio

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

 Purée de pommes de terre du
chef

 Flan à la vanille nappé caramel
bio

Barre pâtissière à partager

 Yaourt bio nature

 Kiwi bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Local



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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


 Petit suisse nature bio


Madeleine
Fromage blanc aromatisé
 Poire bio

Mardi

 Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes

 Brocolis bio

 Pommes de terre cubes bio persillées


 Fromage fondu vache qui rit bio

 Clémentine bio

Baguette viennoise
Compote de pommes allégée en sucre
Lait demi écrémé


Mercredi

Sauté de bœuf CHAR sauce forestière (champignons)


 Semoule bio

 Saint Nectaire aop


 Pomme bio

Baguette
Confiture de fraise
Petit fromage frais sucré
 Purée de pommes locales à la vanille du chef



Jeudi

 Chou rouge bio

 Omelette bio

 Purée d'épinard bio (pdt fraîche) et emmental râpé

Cake patate douce, coco et citron vert

Baguette et beurre
 Yaourt bio nature
 Kiwi bio


Vendredi

Velouté de champignons et mozzarella

Nuggets de poulet

 Carottes bio

 Banane bio

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

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 (Maternelle 4C)
Menus du 20/02/2023 au 24/02/2023



Menu de la semaine

Lundi





**** Vacances scolaires ****

 Hoki pmd sauce armoricaine
 Coquillettes bio
—
 Tomme de pays bio
—
 Kiwi bio

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

Mardi



**** Vacances scolaires ****



 Endives bio
 et dés de cantal aop
et vinaigrette à la ciboulette
—
 Poulet Ir rôti au jus
 Haricots verts bio
—
Beignet parfum chocolat

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

Mercredi





**** Vacances scolaires ****


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

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

Jeudi



**** Vacances scolaires ****


 Chou rouge 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
et dés d'emmental
—
Beignet stick mozzarella
Pommes noisette
—
 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



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C)


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




Menu de la semaine


Lundi

**** Vacances scolaires ****

 Salade verte bio
et noix
vinaigrette moutarde à l'ancienne


Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*

 Lentilles mijotées bio

 Carottes bio
au persil


 Yaourt bio à la vanille

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

Jeudi

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy


Agriculture
Biologique

la cantine pas pareille