

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 écremé

Mardi

Tarte aux poireaux



Filet de merlu pmd sauce champignons

Macaroni bio

et emmental râpé bio



Coupelle de purée de pommes bio

Mercredi

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



Emincé de dinde lr sauce moutarde

Purée d'épinard bio (pdt fraîche)



Crème dessert bio chocolat

Jeudi

Potage poireaux pommes de terre bio et mozzarella



Omelette bio

Haricots verts bio



Clémentine bio

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
Sogères

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 (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 écremé

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)

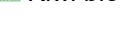
Blé bio



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

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 (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 Ir au jus

Haricots verts bio



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

Barre pâtissière à partager
Petit fromage frais sucré

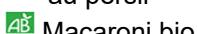
Pomme bio

Vendredi

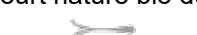
Pavé de colin d'Alaska pmd sauce tomate

Brocolis bio au persil

Macaroni bio



Yaourt nature bio de Sigy Icl



Kiwi bio

inspirations
Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Local



Pêche durable



Pâtisserie

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 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
 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 boeuf 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 écremé

inspirations
 Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

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 écremé

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

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 écremé

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



Plat du chef

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 Icl

Mini cake aux pépites de
chocolat bio

Orange bio

Lait demi écremé

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
sucré

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 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
Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture
Biologique

Appellation d'Origine
Protégée

Local

Pêche durable

Plat du chef

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 écremé

Mercredi

Sauté de boeuf 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

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 (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

Mardi

** Vacances scolaires **

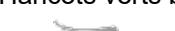
Endives bio

et dés de cantal aop et vinaigrette à la ciboulette



Poulet lr rôti au jus

Haricots verts bio



Beignet parfum chocolat

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 écremé

inspirations
Sogeres

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 (Maternelle 4C)
Menus du 27/02/2023 au 03/03/2023



menu de la semaine

Lundi

** Vacances scolaires **

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

Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille façon chipolatas

AB Lentilles mijotées bio
AB Carottes bio au persil

AB Yaourt bio à la vanille

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

Mercredi

Jeudi

Vendredi

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

