



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

Mardi

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

-  Omelette bio sauce tomate
- Gnocchi
-  Fromage frais fouetté bio
- Crème dessert à la vanille

- Baguette et beurre
- Petit fromage frais sucré
- Jus d'oranges (100 % jus)

Mercredi

** Vacances scolaires **

-  Dés de poisson pmd sauce crème aux herbes
-  Purée de courge butternut et pommes de terre bio (Pdt fraîche locale)
-  Cantal aop
-  Orange bio

- Pain d'épices
- Yaourt aromatisé
- Compote pomme nectarine allégée en sucre

Jeudi

** Vacances scolaires **

-  Chou rouge bio et dés d'emmental
- Sauté de boeuf CHAR sauce tomate basilic
- Pommes de terre quartier avec peau
-  Coupelle de purée de pommes pêches bio

- Pain au chocolat
- Petit fromage frais sucré
-  Banane bio

Vendredi

** Vacances scolaires **

-  Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème) et mozzarella
-  Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron
-  Légumes façon maillot bio (petits pois, carotte, haricot vert)
-  Poire bio

- Barre pâtissière à partager
- Compote de pommes et ananas allégée en sucre
- Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C)

Menus du 06/03/2023 au 10/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

Crêpe à l'emmental

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

 Epinards branches bio à la
béchamel
 et emmental râpé bio

 Pomme bio

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

Mardi

 Salade verte bio et croustons
Coeur de palmier
et maïs
vinaigrette balsamique

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

Liégeois à la vanille

 Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage blanc aux fruits
 Poire bio

Mercredi

 Potage de légumes et tomate
bio
et mozzarella

Cordon bleu de volaille
 Carottes bio
 Banane 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
 Ananas bio

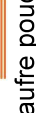
 Baguette
Gouda
Jus de pommes (100 % jus)

Vendredi

**** Repas Végétarien ****

 Céleri remoulade bio
Quenelle sauce végétale crémée
Farfalles
et emmental râpé

 Coupelle de purée de pommes
bio

 Gaufre poudrée
Yaourt nature
 Orange bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C) Menus du 13/03/2023 au 17/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

** Repas Végétarien **

Endive bio et pomme bio
et vinaigrette moutarde

Chili sin carne
 Riz bio

Crème dessert bio chocolat

Mardi

Crêpe aux champignons

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

Orange bio

Baguette

Confiture d'abricots

Yaourt nature

Jus de pommes (100 % jus)

Mercredi

Pomelos bio

Omelette bio
et emmental râpé bio

Brocolis bio

Tarte au flan DCG

Croissant

Purée de pommes locales à la
cannelle du chef

Lait demi écrémé

Judi

Choux bicolores bio
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille

Lentilles mijotées bio

Coupelle de purée de pommes
bio

Baguette

et beurre

Petit fromage frais sucré

Kiwi bio

Vendredi

Potage poireaux pommes de
terre bio
et mozzarella

Rôti de veau bio

Jus de rôti

Boulgour bio

Ratatouille bio

Poire 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 (Maternelle 4C)

Menus du 20/03/2023 au 24/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

-  Pavé de colin d'Alaska pmd sauce fines herbes
-  Blé bio
-  Pont l'Evêque aop
-  Pomme bio

Mardi

-  Salade verte bio et vinaigrette moutarde
- Boulettes au mouton sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)
-  Chou fleur bio en gratin
- Beignet aux pommes

Mercredi

- Soupe de pois cassés et pommes de terre
-  et emmental râpé bio
-  Poulet lr rôti au jus
-  Semoule bio
-  Légumes couscous bio
-  Orange bio
- Baguette
- Confiture de fraise
-  Yaourt bio nature
- Compote de pommes et abricots allégée en sucres

Jeudi

- ** Repas Végétarien ****
-  Carottes râpées bio dés de mimolette
-  Dahl de lentilles corails et riz bio
- Ile flottante et sa crème anglaise
-  Gâteau Vendéen du chef
- Petit fromage blanc aux fruits
-  Pomme bio

Vendredi

-  Endives bio et vinaigrette d'agrumes
-  Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd du chef (Pdt fraîche locale)
-  et emmental râpé bio
-  Poire bio
- Gaufre poudrée
- Compote pomme nectarine allégée en sucre
- Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C) Menus du 03/04/2023 au 07/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

- Emincé de dinde 1r sauce provençale Blé bio
- Yaourt bio aromatisé framboise
- Pomme bio

- Baguette
- Saint Nectaire aop
- Compote de pommes et cassis allégée en sucre

Mardi

- ** Repas Végétarien ****
- Concombre bio et maïs bio vinaigrette au basilic
- Quenelle sauce végétale crémée Riz bio
- Crème dessert bio chocolat

- Croissant
- Petit fromage blanc aux fruits Orange bio

Mercredi

- Rôti de boeuf CHAR sauce barbecue du chef
- Pommes de terre bio
- Yaourt nature bio de Sigy lcl
- Ananas bio

- Baguette
- Gelée de coing
- Compote de pommes et poires allégée en sucre
- Lait demi écrémé

Jeudi

- ** Les Pas Pareilles : Pâte à tartiner ****
- Omelette bio
- Ratatouille à la niçoise
- Boulgour
- Coulommiers
- Banane bio
- Pâte à tartiner du chef

- Baguette
- Confiture de fraise
- Yaourt aromatisé
- Jus d'oranges (100 % jus)

Vendredi

- Carottes râpées bio
- Pavé de colin d'Alaska pmd sauce tomate
- Coquillettes bio et emmental râpé
- Purée de pomme et poire bio

- Cake à la praline rose du chef
- Yaourt bio nature
- Pomme bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C) Menus du 10/04/2023 au 14/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Sausisse chipolatas*
*Sausisse de volaille façon
chipolatas*

 Lentilles mijotées bio

 Crème dessert bio chocolat

 Baguette
et beurre

Petit fromage frais sucré

 Poire bio

Mardi

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

 Purée de brocolis bio et
pommes de terre fraîches

 Petit suisse nature bio

 Pomme bio

 Pain au chocolat

Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

Lait demi écrémé

Mercredi

 Salade de tomate bio
et dés de cantal aop

 vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron

Sauté de boeuf CHAR sauce au
thym

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

 Moelleux au chocolat et
pépites du chef (farine locale)

 Baguette

Gelée de groseille

 Yaourt bio nature

 Kiwi bio

Jeudi

**** Repas Végétarien ****

Chili sin carne

 Riz bio

 Yaourt bio nature

 Banane 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 (Maternelle 4C) Menus du 17/04/2023 au 21/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

Sauté de boeuf CHAR sauce
piquante
Boulgour
Petit suisse nature bio
Poire bio

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

Mardi

Cordon bleu de volaille
Tortis bio sauce tomate
Tomme blanche
Kiwi bio

Gaufre poudrée
Yaourt bio aromatisé framboise
Jus de pommes (100 % jus)

Mercredi

Concombre bio tzaziki
et dés de cantal aop
Filet de merlu pmd sauce curry
Courgettes bio
Tarte au flan DCG

Baguette
Confiture de fraise
Banane bio
Lait demi écrémé

Judi

**** Repas Végétarien ****
Endives bio
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde
Tajine de légumes pois chiches et
semoule
Purée de pommes bio
parfumée à la cannelle du chef

Baguette
Gouda
Poire bio

Vendredi

Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce coco et citron vert
Pommes de terre vapeur
Fromage fondu vache qui rit
bio
Ananas 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



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable



Plat du chef

Joinville le Pont (Maternelle 4C) Menus du 24/04/2023 au 28/04/2023



Menu de la semaine

Lundi

** Vacances scolaires **

Salade verte BIO, mais BIO,
poivron et olive
Vinaigrette au miel

Boulettes de mouton sauce
tomate basilic
Boulgour bio

Crème dessert bio à la vanille

Mardi

** Vacances scolaires **

Omelette bio
Sauce basquaise
Pommes noisette

Edam
Poire bio

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

Mercredi

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

PIZZA TOMATE, FROMAGE
Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Yaourt bio à la vanille

Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

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

Jeudi

** Vacances scolaires **

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

Bûche de chèvre bio
Ananas 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



Plat du chef

inspirations
Sogeres
la cantine pas pareille