



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

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



Menu de la semaine

Lundi

**** Vacances scolaires ****

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



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 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

Pont l'Evêque aop



Orange bio

Pomme bio

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

Jeudi

**** Vacances scolaires ****

Chou rouge bio

Salade coleslaw 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

Coupelle de purée de pommes
et abricots 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

Kiwi bio

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

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Pêche durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 06/03/2023 au 10/03/2023



Menu de la semaine

Lundi


Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi

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 bio


 Pomme bio

 Orange bio

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


 Salade verte bio et croûtons
Coeur de palmier
et maïs


 Endives bio

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

 Riz bio

Liégeois à la vanille
Liégeois chocolat

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage blanc aux fruits
 Poire bio


 Potage de légumes et tomate
bio
et mozzarella

Cordon bleu de volaille

 Carottes bio

 Banane bio

 Kiwi bio


 Cake à la cannelle du chef
(farine locale)

 Yaourt bio nature

Compote de pommes et vanille
allégée en sucre

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

Guacamole au fromage blanc
Chips de maïs

 Filet de merlu pmd sauce
échalote
Semoule


 Ananas bio

 Poire bio


Baguette
Gouda
Jus de pommes (100 % jus)


**** Repas Végétarien ****


 Céleri rémoulade bio

 Chou blanc bio

Quenelle sauce végétale crémée
Farfalles
et emmental râpé

 Coupelle de purée de pommes
bio

 Purée de pommes et bananes
bio

Gaufre poudrée
Yaourt nature
 Orange bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Charolais

Pêche durable

Plat du chef

la cantine pas pareille


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
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


 Crème dessert bio chocolat

 Flan à la vanille nappé
caramel bio

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


 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

 et emmental râpé bio


 Brocolis bio



Tarte au flan DCG

Croissant

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


Jeudi


 Choux bicolores bio


 Panais bio local frais en
rémoulade aux pommes
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille


 Lentilles mijotées bio


 Coupelle de purée de pommes
bio

 Coupelle de purée de pommes
et abricots 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

 Ananas bio

Barre pâtissière à partager
 Yaourt bio nature
Jus d'oranges (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 Choix)
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


 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 gratin

Beignet aux pommes
Beignet parfum chocolat

Baguette
Gelée de groseille
 Poire bio
Lait demi écrémé

Mercredi

Soupe de pois cassés et pommes
de terre

 et emmental râpé bio


 Poulet Ir 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



**** Repas Végétarien ****

 Carottes râpées bio


 Céleri rémoulade 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
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)
 et emmental râpé bio

 Poire bio
 Banane bio

Gaufre poudrée
Compote pomme nectarine
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 (Maternelle 4C Choix)
Menus du 03/04/2023 au 07/04/2023





Menu de la semaine

Lundi

 Emincé de dinde lr sauce provençale

 Blé bio


 Yaourt bio aromatisé framboise

 Yaourt bio nature

 Pomme bio

 Poire 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

 Crème dessert bio chocolat

 Crème dessert bio à la vanille

Croissant

Petit fromage blanc aux fruits

 Orange bio

Mercredi

Rôti de bœuf CHAR

 sauce barbecue du chef

 Pommes de terre bio

  Yaourt nature bio de Sigy lcl

 Ananas bio

 Kiwi 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

Boullgour

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 rémoulade bio


 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce tomate


 Coquillettes bio et emmental râpé

 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

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine Protégée



Label Rouge



Local



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 10/04/2023 au 14/04/2023



Menu de la semaine


Lundi

Mardi


Mercredi



Jeudi


Vendredi


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre


Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*



 Lentilles mijotées bio



 Crème dessert bio chocolat
 Flan à la vanille nappé caramel
bio

Baguette
et beurre
Petit fromage frais sucré
 Poire bio

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




 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

** Repas de Printemps **

 Salade de tomate bio
 Cour'slaw bio (carotte bio,
courgette bio, sauce coleslaw)
 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)


Baguette
Gelée de groseille
 Yaourt bio nature
 Kiwi bio



** Repas Végétarien **

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

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 Choix)
Menus du 17/04/2023 au 21/04/2023



Menu de la semaine

Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi


Vendredi

Sauté de boeuf CHAR sauce piquante
Boulgour

 Petit suisse nature bio
 Yaourt bio brassé à la banane


 Poire bio
 Pomme bio




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



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)



 Concombre bio tzaziki
 Tomate bio antiboise (œuf bio, thon, mayonnaise, estragon)
 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


**** Repas Végétarien ****


 Endives bio
 Carottes râpées 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

 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce coco et citron vert
Pommes de terre vapeur

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais fouetté bio

 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



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable



Plat du chef



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 24/04/2023 au 28/04/2023




Menu de la semaine

Lundi

**** Vacances scolaires ****

Salade verte BIO, maïs BIO, poivron et olive

 Endives bio et croûtons

Vinaigrette au miel

Boulettes de mouton sauce tomate basilic

 Boulgour bio

 Crème dessert bio à la vanille

 Crème dessert bio chocolat


Croissant

Petit fromage frais sucré

Compote pomme nectarine allégée en sucre

Mardi

**** Vacances scolaires ****

 Omelette bio
Sauce basquaise
Pommes noisette

Edam

Montcadi croûte noire

 Poire bio

 Orange 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

 Petit suisse nature bio

 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

 Coupelle de purée de pommes pêches 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

 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

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille

