



# Joinville le Pont (Elémentaire)

## Menus du 01/05/2023 au 05/05/2023



# Menu de la semaine

## Lundi



## Mardi



## Mercredi


## Jeudi

## Vendredi

### \*\* Vacances scolaires \*\*

 Salade verte bio et croûtons  
 Salade de tomate bio  
 et vinaigrette moutarde


 Filet de merlu pmd sauce citron  
 Purée de courgette et pommes  
 de terre bio

 Fromage fondu vache qui rit  
 bio

 Fromage frais fouetté bio


 Crème dessert bio à la vanille


Baguette  
 Coupelle de gelée de groseille

 Yaourt bio nature


 Poire bio


### \*\* Vacances scolaires \*\*

 Maïs bio et thon

 Salade de betteraves bio  
 et vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas\*  
*Saucisse de volaille façon  
 chipolatas*


 Lentilles mijotées bio

 Yaourt bio brassé framboise,  
 abricot

 Yaourt bio nature

Croissant  
 Compote de pommes et vanille  
 allégée en sucre  
 Lait demi écrémé

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

 Sauté de boeuf char sauce à la  
 tomate/origan

 Coquillettes bio

 Saint Nectaire aop



 Cantal aop


 Poire bio


 Ananas bio

Pain d'épices  
 Petit fromage blanc aux fruits  
 Jus d'oranges (100 % jus)



### \*\* Vacances scolaires \*\* Repas Végétarien \*\*

 Concombre bio et maïs bio  
 Salade verte bio  
 vinaigrette à la provençale

 Couscous de légumes bio  
 (légumes couscous bio, pois  
 chiche bio, raisin sec, fève et  
 semoule bio)

 Pointe de brie bio

 Coulommiers bio

 Gâteau au caramel cpne  
 (farine locale)  
 Yaourt aromatisé  
 Banane bio

inspirations  
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine  
 Protégée



Cuisiné par nos  
 équipes



Issu de l'agriculture  
 biologique



Produit de la mer  
 durable



Viande charolaise

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 08/05/2023 au 12/05/2023



Menu de la semaine


Lundi



Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Salade de betteraves bio  
BETTERAVE CUBE AGB,MAIS  
AGB BQ  
et vinaigrette moutarde


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


 Yaourt bio nature  
 Yaourt bio à la vanille


 Orange bio  
 Pomme bio

Barre pâtissière à partager  
Petit fromage frais sucré  
Compote de pommes et poires  
allégée en sucre


 Pomelos bio


 Salade verte bio et croûtons  
et vinaigrette moutarde

 Filet de merlu pmd aux fines  
herbes

 Purée de brocolis bio et  
pommes de terre fraîches

Fromage frais Petit Cotentin  
Fromage frais Saint môret



 Flan à la vanille nappé caramel  
bio


 Crème dessert bio chocolat

Baguette  
et beurre


 Yaourt bio nature  
 Poire bio

**\*\* Repas Végétarien \*\***

 Salade de tomate bio  
 Concombre bio et maïs bio  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron

 Pâtes bio à la ratatouille et aux  
lentilles corail


Petit fromage frais nature  
Petit fromage blanc aux fruits



 Coupelle de purée de pommes  
pêches bio



Pain au chocolat



 Orange bio  
Lait demi écrémé

**\*\* Amuse-Bouche : Cake  
haricots rouge et framboise \*\***  
**\*\* Menu 4C Anti-gaspi \*\***

 Sauté de boeuf char sauce au  
thym

 Semoule bio  
 Légumes couscous bio

 Pont l'Evêque aop  
 Munster aop

 Banane bio  
 Ananas bio

Baguette  
Gelée de groseille  
Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes (100 % jus)

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 15/05/2023 au 19/05/2023



Menu de la semaine

Lundi

**\*\* Repas Végétarien \*\***

- Salade de tomate bio
- Concombre bio et maïs bio
- Vinaigrette à la moutarde et au basilic
- 
- Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
- Carottes bio
- 
- Gouda Edam
- 
- Liégeois chocolat
- 
- Baguette viennoise
- Compote de pommes et abricots allégée en sucres
- Briquette de lait chocolaté

Mardi

**\*\*Menus 4C Anti-gaspi\*\***

- Pavé de colin d'Alaska pmd sauce citron
- Pommes de terre bio
- 
- Fromage fondu vache qui rit bio
- Fromage frais fouetté bio
- 
- Orange bio
- Pomme bio
- 
- Baguette
- Confiture de fraise
- Yaourt aromatisé
- Jus de pommes (100 % jus)

Mercredi

- Céleri rémoulade bio
- Pomelos bio
- 
- Rôti de veau bio au romarin
- Fusilli bio
- 
- Yaourt nature bio de Sigy Ici
- 
- Tarte au flan dcg
- 
- CAKE COCO, CACAO, PEPITE CHOCOLAT
- Compote de pêches allégée en sucre
- Lait demi écrémé

Jeudi

Vendredi

- Carottes râpées bio
- Salade verte bio vinaigrette balsamique
- 
- Emincé de dinde Ir basquaise
- Boulgour bio
- 
- Cantal aop
- Saint Nectaire aop
- 
- Purée de pomme bio parfumée à la vanille cpne
- 
- Barre pâtissière à partager
- Petit fromage blanc aux fruits
- Banane bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 22/05/2023 au 26/05/2023



Menu de la semaine

Lundi

**\*\* Repas Végétarien \*\***

- Salade de tomate bio
- Salade verte bio et croûtons et vinaigrette moutarde
- Omelette bio
- Purée de céleri et pommes de terre cpne (pdt fraîches)
- Fromage frais Tartare nature
- Fromage frais Carré frais
- Crème dessert bio à la vanille
- Flan à la vanille nappé
- Gaufre poudrée
- Yaourt aromatisé
- Pomme bio

Mardi

**\*\*Menus 4C Anti-gaspi\*\***

- Cordon bleu de volaille
- Haricots verts bio
- Edam
- Emmental
- Poire bio
- Orange bio
- Baguette
- Confiture d'abricots
- Petit fromage frais sucré
- Compote de pommes allégée en sucre

Mercredi

- Macédoine mayonnaise bio
- Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
- Rôti de bœuf charolais au jus
- Blé bio
- Coulommiers bio
- Camembert bio
- Fraises
- Croissant
- Yaourt bio nature
- Jus d'oranges (100 % jus)

Jeudi

**\*\* Les Pas Pareilles: Tartinable cream cheese pesto vert \*\***

- Tartinable cream cheese pesto vert
- Beignet de poisson
- Farfalles
- Yaourt bio nature
- Yaourt bio au citron
- Banane bio
- Ananas bio
- Baguette
- Saint Nectaire aop
- Compote pomme nectarine allégée en sucre

Vendredi

**\*\*Menu Festif \*\***

- Crêpe à l'emmental
- Steak haché de veau Ir au jus
- Pommes de terre sautées en lamelles
- Petit fromage frais nature
- Gâteau au fromage blanc cpne (farine locale)
- Pain d'épices
- Petit fromage blanc aux fruits
- Pomme bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 29/05/2023 au 02/06/2023



Menu de la semaine

Lundi



Mardi


Mercredi


Jeudi

Vendredi

**\*\*Menus 4C Anti-gaspi\*\***

 Salade de tomate bio  
 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde


 Filet de merlu pmd sauce  
tomate

 Lentilles mijotées bio

 Crème dessert bio à la vanille


 Crème dessert bio chocolat


Barre pâtissière à partager


 Yaourt bio nature


 Orange bio


 Betteraves bio et pomme bio

 Betteraves bio et maïs bio  
et vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde lr au curry

 Purée de pommes de terre  
cpne

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la fraise

 Pomme bio


 Poire bio


Baguette

Gouda

Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre

**\*\* Repas Végétarien \*\***

 Concombre bio et maïs bio


 Râpé de céleri bio  
vinaigrette balsamique


Chili sin carne

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

 Purée de pommes et bananes  
bio


 Cougnelle de purée de pommes


Gaufre poudrée

 Banane bio

Lait demi écrémé

Taboulé  
Salade de risetti aux petits  
légumes

 Sauté de boeuf char sauce  
dijonnaise (moutarde)

 Courgettes bio  
au persil

Petit fromage frais nature  
Petit fromage blanc aux fruits

 Ananas bio

 Orange bio

Croissant

Compote pomme nectarine  
allégée en sucre  
Yaourt aromatisé

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation  
d'Origine Protégée



Certifié Label  
Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 05/06/2023 au 09/06/2023



Menu de la semaine


Lundi


Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Salade de tomate bio


 Salade verte bio  
Vinaigrette au curry


 Pavé de colin d'Alaska pmd  
sauce fines herbes

 Boulgour bio

 Edam bio

 Emmental bio

 Purée de pomme et poire bio


 Coupelle de purée de pommes  
bio


Pain au chocolat


Petit fromage blanc aux fruits  
Nectarine AGB

**\*\*Menus 4C Anti-gaspi\*\***

Cordon bleu de volaille

 Coquillettes bio


 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé framboise,  
abricot

 Pomme bio

 Ananas bio

Baguette


 Saint Nectaire aop

Compote de pommes et abricots  
allégée en sucres

 Melon bio


 Rôti de veau bio au jus

 Haricots verts bio

 Munster aop

 Pont l'Evêque aop


 Crème dessert bio à la vanille


 Crème dessert bio chocolat


Barre pâtissière à partager

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


**\*\* Repas Végétarien \*\***

 Macédoine mayonnaise bio

 Chou fleur bio  
et vinaigrette moutarde

 Dahl de lentilles corails et riz  
bio

 Fromage frais fouetté bio


 Fromage fondu vache qui rit  
bio

 Pêche bio

 Orange bio


Baguette


et beurre


 Yaourt bio nature


Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre

**\*\*Les Pas Pareilles\*\***


 Carottes râpées bio


 Concombre bio et maïs bio  
et vinaigrette moutarde

 Filet de merlu pmd sauce  
citron

 Purée d'épinard bio (pdt  
fraîche)

Camembert  
Bûche mélangée (lait vache et  
chèvre)

 Cake à la cannelle cpne (farine  
locale)

 Banane bio  
Lait demi écrémé

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 12/06/2023 au 16/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

Salade de haricots verts bio à l'échalote  
 Salade de betteraves bio  
Vinaigrette au cerfeuil  
Sauté de boeuf char sauce forestière (champignons)  
Semoule  
Yaourt nature bio de Sigy Icl  
Nectarine AGB  
Orange bio  
Baguette viennoise  
Compote de pommes et ananas allégée en sucre  
Briquette de lait chocolaté

Mardi

**\*\* Repas Végétarien \*\***  
 Salade verte bio et croûtons  
 Salade de tomate bio et vinaigrette moutarde  
Quenelle bio sauce tomate  
 Riz bio  
Coulommiers bio  
 Tomme de pays bio  
Coupelle de purée de pommes pêches bio  
 Coupelle de purée de pommes  
Baguette  
Gelée de groseille  
Petit fromage blanc aux fruits  
 Pomme bio

Mercredi

Crêpe à l'emmental  
Crêpe aux champignons  
Filet de merlu pmd sauce échalote  
 Brocolis bio  
Saint Nectaire aop  
Cantal aop  
Banane bio  
Ananas bio  
Gâteau Vendéen cpne  
 Yaourt bio nature  
Jus d'oranges (100 % jus)

Jeudi

**\*\*Menus 4C Anti-gaspi\*\***  
 Jambon blanc\* lr  
*Jambon de dinde LR*  
 Fusilli bio  
Yaourt bio nature  
 Yaourt bio brassé à la fraise  
Melon vert  
Pastèque  
Baguette  
Gouda  
Compote de pommes et poires allégée en sucre

Vendredi

**\*\* Au revoir aux grands \*\***  
 Concombre bio et maïs bio  
 Salade de courgette et tomate bio et vinaigrette moutarde  
Meunière colin pmd d'Alaska frais et ketchup et quartier de citron  
Frites  
Fromage frais Tartare nature  
Fromage frais Saint môret  
Barre pâtissière à partager  
Yaourt aromatisé  
 Orange bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 19/06/2023 au 23/06/2023







Menu de la semaine


Lundi

**\*\*Menus 4C Anti-gaspi\*\***

 Pastèque bio


 Emincé de dinde lr au caramel  
 Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)


 Crème dessert bio à la vanille  
 Flan à la vanille nappé caramel bio

Pain d'épices  
 Yaourt bio nature  
Jus de pommes (100 % jus)

Mardi

Salade de pâtes, échalote et poivrons  
Salade de pommes de terre et vinaigrette moutarde

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



 Haricots verts bio sauce tomate



Camembert  
Pointe de Brie



 Pomme bio

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


Mercredi

 Salade de tomate bio  
 Concombre bio et maïs bio vinaigrette balsamique

 Poulet lr rôti au jus  
 Carottes bio

 Yaourt bio nature  
 Yaourt bio aromatisé framboise

Beignet aux pommes  
Beignet parfum chocolat



Baguette et beurre  
Petit fromage frais sucré  
 Abricot bio

Jeudi

**\*\* Repas Végétarien \*\***

HOUMOUS AGB



Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic


 Munster aop  
 Pont l'Evêque aop


 Orange bio  
 Pêche bio



Gaufre poudrée  
Yaourt nature  
Jus d'oranges (100 % jus)


Vendredi


 Carottes râpées bio  
 Salade verte bio et croûtons et vinaigrette moutarde

 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce aux cornichons

 Boulgour bio

 Yaourt bio nature  
 Yaourt bio brassé à la banane

 Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger

Baguette  
Confiture d'abricots  
 Banane bio  
Lait demi écrémé

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

la cantine pas pareille




Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 26/06/2023 au 30/06/2023




Menu de la semaine

Lundi

**\*\*Repas végétarien\*\***

 Salade de tomate bio et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

 Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés

Camembert  
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)


Lacté saveur vanille nappé caramel


Barre pâtissière à partager  
Yaourt aromatisé



 Orange bio

Mardi

Salade de lentilles  
Salade de pommes de terre et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char sauce aux olives



 Carottes bio au persil


 Yaourt bio nature  
 Yaourt bio à la vanille

 Abricot bio  
 Pêche bio



Baguette et beurre  
Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes (100 % jus)



Mercredi

 Macédoine mayonnaise bio  
 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

 Filet de limande pmd sauce citron

 Boulgour bio

 Saint Nectaire aop  
 Cantal aop


 Pastèque bio  
 Melon bio


Croissant  
Compote de pommes et vanille allégée en sucre  
Briquette de lait fraise

Jeudi


**\*\* Amuse-Bouche : Confiture de cerises noires \*\***  
**\*\* Menu 4C Anti-gaspi\*\***

 Salade verte bio

 Carottes râpées bio et billes de mozzarella et vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde lr sauce moutarde


 Riz bio

 Purée de pommes et bananes bio

Baguette  
Confiture de fraise  
Petit fromage frais sucré  
Nectarine AGB


Vendredi


**\*\* Menu festif \*\***

 Œuf dur bio et mayonnaise dosette

Beignet de poisson et ketchup  
Pommes de terre quartier avec peau

Petit fromage blanc aux fruits

 Cake au chocolat cpne (farine locale)

Pain d'épices  
Compote de pommes allégée en sucre  
 Yaourt bio nature

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

la cantine pas pareille