

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 écremé

**** 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
Sogères

la cantine pas pareille

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

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

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 móret

Flan à la vanille nappé caramel bio

Crème dessert bio chocolat

Baguette et beurre

Yaourt bio nature
 Poire bio

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

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

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

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)

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

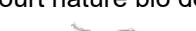


Rôti de veau bio au romarin

Fusilli bio



Yaourt nature bio de Sigy Icl



Tarte au flan dcg

CAKE COCO,CACAO,PEPITE CHOCOLAT
Compote de pêches allégée en sucre
Lait demi écrémé

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées bio

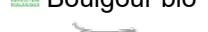
Salade verte bio

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
Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par
nos équipes



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local

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

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

la cantine pas pareille

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

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 29/05/2023 au 02/06/2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

- AB Salade de tomate bio
- AB Salade verte bio et vinaigrette moutarde
- Filet de merlu pmd sauce tomate
- AB Lentilles mijotées bio
- AB Crème dessert bio à la vanille
- AB Crème dessert bio chocolat

Barre pâtissière à partager

- AB Yaourt bio nature
- AB Orange bio

- AB Betteraves bio et pomme bio
- AB Betteraves bio et maïs bio et vinaigrette moutarde
- Emincé de dinde lr au curry
- Purée de pommes de terre cpne
- AB Yaourt bio nature
- AB 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
- Couenne 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 allegée en sucre

Yaourt aromatisé

inspirations
Sogères

la cantine pas pareille

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

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 05/06/2023 au 09/06/2023



Lundi

-  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

Mardi

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

- Cordon bleu de volaille
 Coquillettes bio


Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé framboise,
abricot


Pomme bio
 Ananas bio

Mercredi

-  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)

Jeudi

**** 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

Vendredi

****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 écremé

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

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**

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 12/06/2023 au 16/06/2023



menu de la semaine

Lundi

- AB Salade de haricots verts bio à l'échalote
- AB 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 ****
- AB Salade verte bio et croûtons
- AB 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* Ir 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
Sogères

la cantine pas pareille

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

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 écremé

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 écremé

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille

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

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 fraîche

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
Sogères

la cantine pas pareille

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