



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

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


 Crème dessert bio à la vanille
 Crème dessert bio chocolat

Baguette
 Coupelle de gelée de groseille
 Yaourt bio nature
 Poire bio

** Vacances scolaires **

Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
 chipolatas*

 Lentilles mijotées bio


 Yaourt bio brassé framboise,
 abricot

 Yaourt bio nature

 Pomme bio
 Orange bio

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

** Vacances scolaires **

 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
 et dés d'emmental
 vinaigrette à la provençale

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

 Coupelle de purée de pommes
 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 (Maternelle 4C Choix)

Menus du 08/05/2023 au 12/05/2023



Menu de la semaine







Lundi

Mardi







Mercredi



Jeudi






Vendredi


 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
 —————
 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 et dés d'emmental vinaigrette à l'huile d'olive colza citron
 —————
 Pâtes bio à la ratatouille et aux lentilles corail
 —————
 Coupelle de purée de pommes pêches bio
 Coupelle de purée de pommes bio

Pain au chocolat
 Orange bio
 Lait demi écrémé

 Sauté de bœuf char sauce au thym
 Semoule bio
 Légumes couscous bio
 —————
 Camembert bio
 Pointe de brie bio
 —————
 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



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
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
et dés d'emmental
Vinaigrette à la moutarde et au
basilic

—

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
 Carottes bio



—

Liégeois chocolat
Liégeois à la vanille



—

Baguette viennoise
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres
Briquette de lait chocolaté



Mardi

 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

—



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

Jeudi


Vendredi

 Carottes râpées bio
 Salade verte bio
 et dés de cantal aop
vinaigrette balsamique


—

 Emincé de dinde Ir basquaise
 Boulgour bio

—

 Purée de pomme bio
parfumée à la vanille cpne

—

Barre pâtissière à partager
Petit fromage blanc aux fruits
 Banane bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
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)

 Crème dessert bio à la vanille

 Flan à la vanille nappé
caramel bio

Gaufre poudrée
Yaourt aromatisé

 Pomme bio

Mardi

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

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
et emmental râpé

 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

 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 (Maternelle 4C Choix)

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



Menu de la semaine



Lundi


Mardi


Mercredi



Jeudi

Vendredi

 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

 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
et dés d'emmental
vinaigrette balsamique


Chili sin carne

 Riz bio


 Purée de pommes et bananes
bio


 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Gaufre poudrée

 Banane bio

Lait demi écrémé

 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



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 (Maternelle 4C Choix)
Menus du 05/06/2023 au 09/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

- AB Salade de tomate bio
- AB Salade verte bio
- et dés de cantal aop
- Vinaigrette au curry
- Pavé de colin d'Alaska pmd sauce fines herbes
- AB Boulgour bio
- AB Purée de pomme et poire bio
- AB Coupelle de purée de pommes bio

- Pain au chocolat
- Petit fromage blanc aux fruits
- Nectarine AGB

Mardi

- Cordon bleu de volaille
- AB Coquillettes bio
- AB Yaourt bio nature
- AB Yaourt bio brassé framboise, abricot
- AB Pomme bio
- AB Ananas bio

- Baguette
- Saint Nectaire aop
- Compote de pommes et abricots allégée en sucres

Mercredi

- AB Melon bio
- AB Rôti de veau bio au jus
- AB Haricots verts bio
- AB Crème dessert bio à la vanille
- AB Crème dessert bio chocolat

- Barre pâtissière à partager
- Petit fromage frais sucré
- Jus d'oranges (100 % jus)

Jeudi

**** Repas Végétarien ****

- AB Dahl de lentilles corails et riz bio
- AB Fromage frais fouetté bio
- AB Fromage fondu vache qui rit bio
- AB Pêche bio
- AB Orange bio

- Baguette et beurre
- AB Yaourt bio nature
- Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Vendredi

****Les Pas Pareilles****

- AB Carottes râpées bio
- AB Concombre bio et maïs bio et vinaigrette moutarde
- Filet de merlu pmd sauce citron
- AB Purée d'épinard bio (pdt fraîche)
- AB Fromage blanc bio
- Compotée framboise poivron

- Cake à la cannelle cpne (farine locale)
- AB 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 (Maternelle 4C Choix)
Menus du 12/06/2023 au 16/06/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de boeuf char sauce forestière (champignons)

 Semoule bio

 Yaourt nature bio de Sigy Ici

Nectarine AGB


 Orange bio


Baguette viennoise
Compote de pommes et ananas allégée en sucre
Briquette de lait chocolaté

Mardi


**** Repas Végétarien ****


 Salade de tomate bio


 Salade verte bio et croûtons et dés d'emmental et vinaigrette moutarde

 Quenelle bio sauce tomate

 Riz bio


 Coupelle de purée de pommes pêches bio

 Coupelle de purée de pommes bio

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage blanc aux fruits
 Pomme bio

Mercredi



Crêpe à l'emmental

 Filet de merlu pmd sauce échalote


 Brocolis bio


 Banane bio


 Ananas bio


 Gâteau Vendéen cpne
 Yaourt bio nature
Jus d'oranges (100 % jus)

Jeudi

 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 dés d'emmental et vinaigrette moutarde

 Meunière colin pmd d'Alaska frais et ketchup et quartier de citron
Frites

Ile flottante et sa crème anglaise

Barre pâtissière à partager
Yaourt aromatisé
 Orange bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



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 (Maternelle 4C Choix)
Menus du 19/06/2023 au 23/06/2023






Menu de la semaine

Lundi


 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

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

 Haricots verts bio sauce tomate


Camembert
Pointe de Brie


 Pomme bio
Nectarine AGB

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

Mercredi


 Salade de tomate bio

 Concombre bio et maïs bio et dés d'emmental vinaigrette balsamique

 Poulet lr rôti au jus

 Carottes bio


Beignet aux pommes
Beignet parfum chocolat

Baguette et beurre
Petit fromage frais sucré
 Abricot bio

Jeudi

**** Repas Végétarien ****

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 dés d'emmental et vinaigrette moutarde

 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce aux cornichons

 Boulgour bio

 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 (Maternelle 4C Choix)
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



Lacté saveur vanille nappé
caramel
Crème dessert au chocolat



Barre pâtissière à partager
Yaourt aromatisé
 Orange bio

Mardi

 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

 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

 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
 Purée de pomme et poire bio


Baguette
Confiture de fraise
Petit fromage frais sucré
Nectarine AGB


Vendredi

**** Menu festif ****

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