



Joinville le Pont (Maternelle 4C)

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 et vinaigrette moutarde

 Filet de merlu pmd sauce citron


 Purée de courgette et pommes de terre bio


 Crème dessert bio à la vanille

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

 Pomme 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


 Poire bio



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

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

 Concombre 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)
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

 Orange bio








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

 Pomelos bio

 Filet de merlu pmd aux fines herbes
 Purée de brocolis bio et pommes de terre fraîches

 Flan à la vanille nappé caramel bio

Baguette et beurre
 Yaourt bio nature
 Poire bio

**** Repas Végétarien ****
 Salade de tomate 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

Pain au chocolat
 Orange bio
 Lait demi écrémé

 Sauté de bœuf char sauce au thym
 Semoule bio
 Légumes couscous bio

 Camembert bio

 Banane 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)
Menus du 15/05/2023 au 19/05/2023



Menu de la semaine

Lundi

**** Repas Végétarien ****

 Salade de tomate bio
et dés d'emmental

Vinaigrette à la moutarde et au
basilic


Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate


 Carottes bio


Liégeois chocolat

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

 Orange bio

Baguette
Confiture de fraise
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

Mercredi

 Céleri rémoulade 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
 et dés de cantal aop

 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

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

la cantine pas pareille


Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 22/05/2023 au 26/05/2023




Menu de la semaine

Lundi


**** Repas Végétarien ****

 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio

 Purée de céleri et pommes de
terre cpne (pdt fraîches)

 Crème dessert bio à la vanille

Gaufre poudrée
Yaourt aromatisé
 Pomme bio

Mardi

Cordon bleu de volaille

 Haricots verts bio

Edam


 Poire 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

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


Baguette
 Saint Nectaire aop
Compote pomme nectarine
allégée en sucre


Vendredi

****Menu Festif ****

Crêpe à l'emmental

 Steak haché de veau lr 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)
Menus du 29/05/2023 au 02/06/2023



Menu de la semaine


Lundi


Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Filet de merlu pmd sauce
tomate



 Lentilles mijotées bio


 Crème dessert bio à la vanille

Barre pâtissière à partager

 Yaourt bio nature

 Orange bio

 Emincé de dinde lr au curry
 Purée de pommes de terre
cpne

 Yaourt bio nature


 Pomme bio

Baguette

Gouda


Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

**** Repas Végétarien ****


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

Chili sin carne


 Riz bio


 Purée de pommes et bananes
bio

Gaufre poudrée

 Banane bio

Lait demi écrémé

 Sauté de boeuf char sauce
dijonnaise (moutarde)

 Courgettes bio
au persil

Petit fromage frais nature

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



Menu de la semaine

Lundi

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

Pain au chocolat
Petit fromage blanc aux fruits
Nectarine AGB

Mardi

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

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

Mercredi

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

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

Jeudi

** Repas Végétarien **

- Dahl de lentilles corails et riz
bio
-
- Fromage frais fouetté bio
-
- Pêche bio

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

Vendredi

Les Pas Pareilles

- Carottes râpées bio
-
- Filet de merlu pmd sauce
citron
- Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)
-
- Fromage blanc bio
Compotée framboise poivron

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 (Maternelle 4C)
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 lcl

Nectarine AGB

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


Mardi


**** Repas Végétarien ****

 Salade de tomate bio et dés d'emmental et vinaigrette moutarde

 Quenelle bio sauce tomate


 Riz bio

 Coupelle de purée de pommes pêches 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

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

Jeudi

 Jambon blanc* lr
Jambon de dinde LR

 Fusilli bio


 Yaourt bio nature


Melon vert

Baguette
Gouda
Compote de pommes et poires allégée en sucre


Vendredi

**** Au revoir aux grands ****

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

 Meunière colin pmd d'Alaska frais 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)
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

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

 Pomme bio

Baguette viennoise

Compote de pommes et bananes allégée en sucre
Lait demi écrémé

Mercredi


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

 Poulet lr rôti au jus

 Carottes bio

Beignet aux pommes

Baguette et beurre

Petit fromage frais sucré
 Abricot bio

Jeudi

**** Repas Végétarien ****

Dauphinois de courgettes et pommes de terre au basilic


 Munster aop


 Orange bio


Gaufre poudrée


Yaourt nature
Jus d'oranges (100 % jus)

Vendredi


 Carottes râpées bio et dés d'emmental

 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)
Menus du 26/06/2023 au 30/06/2023




Menu de la semaine


Lundi

****Repas végétarien****


 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde


 Pâtes bio sauce ratatouille et
pois cassés


Lacté saveur vanille nappé
caramel

Barre pâtissière à partager
Yaourt aromatisé
 Orange bio

Mardi

 Sauté de boeuf char sauce aux
olives


 Carottes bio
au persil

 Yaourt bio à la vanille

 Abricot 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

 Pastèque bio


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

Jeudi

 Salade verte bio
et billes de mozzarella
et vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde 1r sauce
moutarde

 Riz bio

 Purée de pommes et bananes
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