


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023


# MENU


de la semaine


## LUNDI

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


 Sauté de boeuf bio à la hongroise (paprika doux, crème)

 Boulgour bio


 Fromage frais fouetté bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Orange bio

 Ananas bio

Gaufrettes au chocolat

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

## MARDI

### \*\* Vacances scolaires \*\* \*\*Menu Festif\*\*


 Pomelos bio

Boulettes de boeuf charolais sauce tomate

Pommes de terre sautées en lamelles

Liégeois chocolat

Baguette viennoise


 Pomme bio  
Lait demi écrémé

## MERCREDI


## JEUDI

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

 Carottes râpées bio


 Chou rouge bio

 et dés de cantal aop

 Sauce ratatouille bio et pois cassés bio

 Pâtes bio

 Crème dessert bio chocolat

 Crème dessert bio à la vanille

Baguette


Gelée de groseille


 Pomme bio

Lait demi écrémé

## VENDREDI

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


 Soupe de légumes variés bio et emmental râpé

 Filet de limande pmd sauce aurore

 Haricots verts bio

Figue fraîche

Gaufre poudrée

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

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable


# Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

## Menus du 06/11/2023 au 10/11/2023


# MENU

de la semaine

### LUNDI


 Emincé de dinde lr façon  
fermière

 Riz bio

 Fromage blanc bio  
Sucre roux  
Miel

 Orange bio  
 Pomme bio


Baguette


 Cantal aop

Compote de pommes allégée en  
sucre



### MARDI

 Salade verte bio

 Endives bio  
vinaigrette au vinaigre de cidre

 Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé  
sauce tomate

 Blé bio



 Crème dessert bio chocolat  
 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio


Baguette viennoise  
Petit fromage blanc aux fruits


 Orange bio


### MERCREDI

 Céleri bio rémoulade


 Salade coleslaw bio  
 et dés de cantal aop

 Rôti de veau bio sauce  
forestière (oignon, champignon,  
carotte, ail)

 Légumes façon maillot bio  
(petits pois, carotte, haricot vert)


 Tarte au flan dcg


Gaufrettes au chocolat



 Yaourt bio nature  
Jus de pommes (100 % jus)

### JEUDI

**\*\* Repas Végétarien \*\***

 Soupe de chou fleur bio  
et emmental râpé


 Tajine de légumes pois chiches  
et semoule cpne


 Banane bio  
 Ananas bio



Baguette  
et beurre

Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre  
Lait demi écrémé

### VENDREDI


 Médaillon de merlu pmd sauce  
échalote

 Purée de brocolis bio et  
pommes de terre fraîches

 Yaourt bio nature  
 Yaourt bio aromatisé framboise

 Clémentine bio  
 Poire bio

Barre pâtissière à partager

 Banane bio  
Yaourt aromatisé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine Protégée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Cuisiné par nos  
équipes

  
Décongelé

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 13/11/2023 au 17/11/2023

# MENU

de la semaine


## LUNDI

Saucisse chipolatas\*

 Lentilles Ici mijotées

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais fouetté bio


 Coupelle de purée de pommes bio


 Purée de pomme et poire bio


Gaufre poudrée

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

## MARDI

 Beignet de poisson pmd

 Haricots plats cuisinés au maïs bio et chou fleur bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio à la vanille

Kiwi


Poire

Baguette

Confiture d'abricots  
Compote de pommes et fraises  
allégée en sucre  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

 Omelette bio

 Epinards branche bio à la crème

 Pont l'Evêque aop

 Cantal aop

Ile flottante  
et sa crème anglaise


Croissant

 Yaourt bio nature


 Pomme bio


## JEUDI

Potage paysan (navet, céleri,  
carotte, pdt)  
et mozzarella

 Sauté de bœuf bio sauce à la  
tomate et au basilic  
Jus de légumes

 Semoule bio

 Pomme bio


 Clémentine bio


Baguette


Barre de chocolat  
Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes (100 % jus)


## VENDREDI

**\*\*Repas végétarien\*\*** **\*\*Les Pas Pareilles\*\*** **\*\*Moelleux aux pépites de chocolat blanc\*\***

 Salade verte bio aux pommes  
et oranges bio

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

 Chili sin carne cpne

 Moelleux au chocolat et pépites  
cpne (farine locale)  
et copeaux de chocolat blanc

Gaufrettes au chocolat  
Yaourt aromatisé

 Orange bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local




Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 20/11/2023 au 24/11/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de boeuf bio à la hongroise (paprika doux, crème)

 Carottes bio

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)  
Coulommiers



 Orange bio

 Poire bio


Barre pâtissière à partager  
Yaourt aromatisé  
Jus d'oranges (100 % jus)


## MARDI

### \*\* Repas Végétarien \*\*


  Salade verte bio et croûtons  
Salade verte BIO  
et maïs

Gratin de pommes de terre,  
épinards et fromage à raclette


 Purée de pommes et bananes  
bio


 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio

Baguette  
et beurre

 Pomme bio  
Lait demi écrémé

## MERCREDI


 Soupe de champignons bio  
et emmental râpé

 Thon à la tomate et au basilic  
cpne

 Tortis tricolores bio

 Clémentine bio

 Pomme bio


 Cake à la cannelle cpne (farine  
LCL)  
Compote de pommes et ananas  
allégée en sucre

Petit fromage frais sucré

## JEUDI


Emincé de volaille kebab  
Pain pita  
et ketchup  
Pommes de terre quartier avec  
peau

 Fromage fondu vache qui rit bio


 Fromage frais fouetté bio

 Banane bio

 Ananas bio

Baguette viennoise  
 Orange bio  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

 Morceaux de filet de colin  
d'Alaska pmd sauce crème aux  
herbes

 Riz bio


 Munster aop

 Pont l'Evêque aop

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel  
Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

Baguette

Confiture de fraise

 Yaourt bio nature  
Jus de pommes (100 % jus)

\* plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 27/11/2023 au 01/12/2023


# MENU


de la semaine


## LUNDI

### \*\*Repas végétarien\*\*

Feuilleté fromage fondu

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

 Coupelle de purée de pommes  
bio

 Coupelle de purée de pommes  
pêches bio

Gauffre poudrée  
Compote de pommes et bananes  
allégée en sucre  
Petit fromage blanc aux fruits


## MARDI

Cordon bleu de volaille


 Haricots verts bio

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop


 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio


 Crème dessert bio chocolat

Pain au chocolat  
Yaourt aromatisé  
 Orange bio

## MERCREDI

 Soupe de lentilles bio au cumin  
et mozzarella

 Filet de limande pmd sauce  
citron

 Chou fleur bio en gratin


 Clémentine bio

 Orange bio

Baguette  
Barre de chocolat  
Compote de pommes et abricots  
allégée en sucres  
Lait demi-écrémé

## JEUDI

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

 Beignet de poisson pmd  
Pommes noisette


Petit fromage blanc aux fruits


Muffin tout chocolat


Barre pâtissière à partager  
Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes (100 % jus)


## VENDREDI

 Salade verte bio

 Choux bicolores bio  
et vinaigrette moutarde  
et dés d'emmental

 Potimenter de poisson pmd  
(purée de potiron et pommes de  
terre BIO)

 Moelleux à la fleur d'oranger  
cpne

Gaufrettes au chocolat  
Yaourt aromatisé  
 Banane bio

\* : plus de 20g de porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 04/12/2023 au 08/12/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI


Cordon bleu de volaille

 Carottes bio

 Pont l'Evêque aop

 Munster aop

 Pomme bio

 Orange bio


Baguette

Barre de chocolat

 Yaourt bio nature


Jus de pommes (100 % jus)


## MARDI

 Salade verte bio aux pommes  
et oranges bio  
et vinaigrette d'agrumes


Emincé de saumon sauce  
bretonne

 Riz bio

 Coupelle de purée de pommes  
bio


 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio

Gaufre poudrée

 Orange bio

Petit fromage blanc aux fruits

## MERCREDI

 Soupe de courge butternut bio  
à la vache qui rit

Oeuf à la coque (plein air) et ses  
mouillettes

Frites

 Clémentine bio


Baguette


 Saint Nectaire aop

Compote pomme nectarine allégée  
en sucre


## JEUDI

**\*\*Repas végétarien\*\***

 Salade coleslaw bio

 Céleri bio rémoulade

Curry de légumes et pommes de  
terre


 Tarte au flan dcg

Barre pâtissière à partager


Clémentine

Lait demi écrémé

## VENDREDI


 Rôti de veau bio sauce aux  
hortillons (crème et légumes du  
jardin)

 Tortis tricolores bio

 Yaourt bio brassé au citron

 Yaourt bio nature

 Poire bio

 Banane bio

Baguette viennoise

Compote pomme nectarine allégée  
en sucre

Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique




Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 11/12/2023 au 15/12/2023


# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\* Repas Végétarien \*\*

 Pâtes bio potiron, carotte et mozzarella

 Yaourt nature de Sigy Ici

 Poire bio

 Pomme bio

Baguette


Confiture d'abricots


Petit fromage blanc aux fruits


Jus d'oranges (100 % jus)


## MARDI

 Pomelos bio

 Endives bio  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf bio sauce  
piquante

 Semoule bio

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio

 Crème dessert bio chocolat



Barre pâtissière à partager

 Pomme bio


Yaourt aromatisé

## MERCREDI


Tartiflette\*

 Cantal aop  
 Saint Nectaire aop


 Clémentine bio


 Orange bio

Croissant


 Yaourt bio nature  
Compote de pommes allégée en  
sucre

## JEUDI

 Chou rouge bio

 Céleri bio rémoulade  
et dés d'emmental

 Omelette bio

 Carottes bio


Compote de pommes et ananas  
allégée en sucre

Compote de pommes et poires  
allégée en sucre


Baguette


Barre de chocolat


Petit fromage frais sucré



 Banane bio

## VENDREDI

 Soupe de poireaux pommes de  
terre bio  
et emmental râpé

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
et quartier de citron

 Epinards branches bio à la  
béchamel

 Banane bio  
 sauce au chocolat lait cpne

Gaufrettes au chocolat

Clémentine

Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 18/12/2023 au 22/12/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Coupelle de pâté de volaille


 Médaillon de merlu pmd sauce crème

 Haricots verts bio

Compote de pommes allégée en sucre

Compote de pommes et fraises allégée en sucre


Baguette et beurre

 Yaourt bio nature


 Orange bio

## MARDI

**\*\*Repas végétarien\*\***

 Chili sin carne cpne

 Yaourt bio brassé à la fraise

 Yaourt bio nature


 Poire bio


 Orange bio

Baguette viennoise

Compote de pommes et bananes allégée en sucre  
Lait demi écrémé

## MERCREDI


 Soupe de champignons bio

 Boulette de boeuf bio sauce tomate

 Coquillettes bio

 Clémentine bio

 Kiwi bio

 Cake chocolat mandarine cpne  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes (100 % jus)

## JEUDI

**\*\*Repas de fêtes de fin d'année\*\***


Pain


Gaufre poudrée


Compote de pommes allégée en sucre

Lait demi écrémé

## VENDREDI

 Céleri bio rémoulade

 Choux bicolores bio et vinaigrette moutarde

 Meunière colin pmd d'Alaska frais

 Carottes bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille  
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Baguette

Confiture de fraise  
Petit fromage frais sucré

 Poire bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable





Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 25/12/2023 au 29/12/2023


# MENU



de la semaine


## LUNDI

**\*\* Vacances scolaires \*\* \*\* Les  
Pas Pareilles \*\***

 Endives bio  
et vinaigrette moutarde  
 Pomelos bio



 Filet de limande pmd sauce  
citron  
Purée de potiron et butternut en  
cube



 Crème dessert bio à la vanille  
 Crème dessert bio chocolat

Barre pâtissière à partager  
Petit fromage blanc aux fruits  
 Pomme bio

## MARDI

**\*\* Vacances scolaires \*\* \*\* Repas  
végétarien \*\***

 Omelette bio  
 Lentilles mijotées bio



 Yaourt bio nature  
 Yaourt bio brassé framboise,  
abricot


 Pomme bio  
 Orange bio

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



## MERCREDI


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

 Soupe montagnarde bio (ail,  
carotte, céleri, oignon, poireau,  
pdt, crème)  
 et dés de cantal aop

 Emincé de dinde 1r sauce  
provençale

 Riz bio

 Banane bio  
 Clémentine bio


Baguette  
Gelée de groseille  
 Yaourt bio nature

Compote de pommes et poires  
allégée en sucre


## JEUDI

**\*\* Vacances scolaires \*\* \*\* Menu  
Festif \*\***

Carotte râpée

 Bifteck haché char au jus  
Pommes de terre quartier avec  
peau

Beignet framboise

Gaufrettes au chocolat  
 Banane bio  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise