

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 écremé

MERCREDI

**\*\* 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 écremé

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 remoulade  
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 lcl 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

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 boeuf 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

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 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 écremé

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 écremé

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)

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

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

sOgeres

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)



 Coupee de purée de pommes bio

 Coupee de purée de pommes pêches bio

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

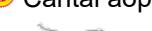
## MARDI

Cordon bleu de volaille



 Saint Nectaire aop

 Cantal aop



 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio



Crème dessert bio chocolat

## MERCREDI

Soupe de lentilles bio au cumin et mozzarella



 Filet de limande pmd sauce citron

 Chou fleur bio en gratin



 Clémentine bio



 Orange bio

## JEUDI

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

 Beignet de poisson pmd  
Pommes noisette



Petit fromage blanc aux fruits



Muffin tout chocolat

## VENDREDI

 Salade verte bio

 Choux bicolores bio et vinaigrette moutarde et dés d'emmental

 Potimentier 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

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

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

sOgeres

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

# MENU de la semaine

LUNDI

Cordon bleu de volaille  
AB Carottes bio  
Pont l'Evêque aop  
Munster aop  
Pomme bio  
Orange bio

Baguette  
Barre de chocolat  
AB 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 AB Riz bio  
Coupelle de purée de pommes bio  
Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Gaufre poudrée  
AB 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  
AB Clémentine bio

Baguette  
Saint Nectaire aop  
Compote pomme nectarine allegée 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 écremé

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 allegée en sucre  
Lait demi écremé

\* : 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 Icl

 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

Appellation d'Origine  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local



Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

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

Croissant  
 Yaourt bio nature  
Compote de pommes allégée en sucre

Baguette  
Barre de chocolat  
Petit fromage frais sucré  
 Banane bio

Gaufrettes au chocolat  
Clémentine  
Lait demi écremé

 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

 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

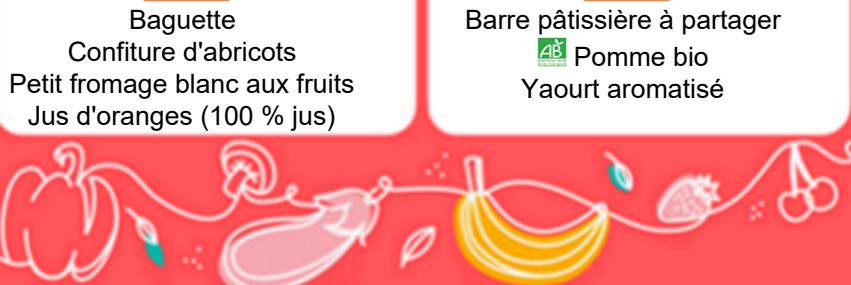
sOgeres

Baguette

Confiture d'abricots

Petit fromage blanc aux fruits

Jus d'oranges (100 % jus)



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 écremé

## 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 écremé

## 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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**\*\* 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

**\*\* 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)

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

Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)

et dés de cantal aop

Emincé de dinde lr sauce provençale  
Riz bio

Banane bio  
Clémentine bio

Baguette  
Gelée de groseille  
Yaourt bio nature

Compote de pommes et poires allégée en sucre

**\*\* 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 écremé

\* : 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