


Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023

MENU


de la semaine


LUNDI

Vacances scolaires


 Salade de betteraves bio

 Haricot vert bio

 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

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

Liégeois chocolat

Baguette viennoise

 Pomme bio


Lait demi écrémé


MERCREDI

JEUDI

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

 Carottes râpées bio


 Chou rouge bio

 Sauce ratatouille bio et pois cassés bio

 Pâtes bio

 Saint Nectaire aop


 Cantal aop

 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

 Filet de limande pmd sauce aurore

 Haricots verts bio

Pointe de Brie Coulommiers

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 (Elémentaire)
Menus du 06/11/2023 au 10/11/2023

MENU


de la semaine


LUNDI

Crêpe à l'emmental


 Emincé de dinde 1r 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

Emmental
Gouda


 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


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

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

 Munster aop
 Pont l'Evêque aop


 Tarte au flan dcg


Gaufrettes au chocolat


 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)



JEUDI

**** Repas Végétarien ****

 Soupe de chou fleur bio

 Tajine de légumes pois chiches
et semoule cpne

 Yaourt nature de Sigy lcl


 Banane bio
 Ananas bio


Baguette
et beurre



Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Lait demi écrémé

VENDREDI


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

 Médaillon de merlu pmd sauce
échalote

 Purée de brocolis bio et
pommes de terre fraîches

 Yaourt bio nature
 Yaourt bio aromatisé framboise

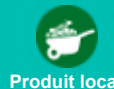
 Clémentine bio
 Poire bio

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



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 13/11/2023 au 17/11/2023


MENU


de la semaine

LUNDI


Menus 4C Anti-gaspi


Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille façon 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

Gauffre poudrée

Petit fromage blanc aux fruits


Jus d'oranges (100 % jus)


MARDI

  Salade de betteraves bio et maïs

Salade de betteraves BIO et vinaigrette moutarde

 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

 Chou rouge bio

 Endives bio et vinaigrette moutarde

 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)

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

 Semoule bio

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

 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

 Chili sin carne cpne

Pointe de Brie
Tomme blanche

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

Gaufrettes au chocolat
Yaourt aromatisé

 Orange bio

* : plats sans porc / Les indications allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine



Cuisiné par nos



Issu de l'agriculture



Produit de la mer





Produit local



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 20/11/2023 au 24/11/2023

MENU



de la semaine

LUNDI

 Salade de lentilles bio
 Haricot vert bio
et vinaigrette moutarde

 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



 Yaourt bio brassé au citron
 Yaourt bio nature

 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


 Thon à la tomate et au basilic
cpne
 Tortis tricolores bio

Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits



 Clémentine bio
 Pomme bio



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


JEUDI

 Salade coleslaw bio

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

Menu 4C Anti-gaspi

 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)

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 (Elémentaire)
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)

Gouda
Emmental

 Coupelle de purée de pommes
bio

 Coupelle de purée de pommes
pêches bio

Gaufre poudrée

Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

Petit fromage blanc aux fruits

MARDI


Menu 4C Anti-gaspi


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

 Filet de limande pmd sauce
citron

 Chou fleur bio en gratin

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la banane

 Clémentine bio

 Orange bio

Baguette

Barre de chocolat


Compote de pommes et abricots

allégée en sucres
Lait demi écrémé

JEUDI

Menu Festif

Macédoine mayonnaise

 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

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

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

 Yaourt bio nature

 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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 04/12/2023 au 08/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pâtes, échalote et
poivrons
Taboulé

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

Coulommiers
Pointe de Brie

 Coupelle de purée de pommes
bio

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio


Gaufre poudrée

 Orange bio

Petit fromage blanc aux fruits

MERCREDI


Menu 4C Anti-gaspi

 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

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais fouetté bio

 Tarte au flan dcg


Barre pâtissière à partager

Clémentine

Lait demi écrémé


VENDREDI

Crêpe aux champignons
Crêpe à l'emmental

 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 (Elémentaire)
Menus du 11/12/2023 au 15/12/2023


MENU


de la semaine



LUNDI

** Repas Végétarien **

 Salade de betteraves bio
 Chou fleur bio
et vinaigrette moutarde



 Pâtes bio potiron, carotte et
mozzarella



 Yaourt nature de Sigy lcl

 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
Jus de légumes
 Semoule bio

Camembert
Tomme blanche



 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio
 Crème dessert bio chocolat



Barre pâtissière à partager
 Pomme bio
Yaourt aromatisé


MERCREDI

 Salade verte bio
et maïs
 Salade verte bio et croûtons
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron



Tartiflette*
Tartiflette de volaille



 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

 Omelette bio
 Carottes bio


Pointe de Brie
Coulommiers



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

Menu 4C Anti-gaspi

 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 (Elémentaire)
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

Pointe de Brie
Tomme blanche

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

 Macédoine bio
et mayonnaise dosette

 Haricot vert bio
vinaigrette au pesto rouge

 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

Menu 4C Anti-gaspi


 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
et quartier de citron

 Carottes bio

 Munster aop

 Pont l'Evêque aop

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 25/12/2023 au 29/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI



MARDI


MERCREDI



JEUDI


VENDREDI

**** Vacances scolaires ****Menu
4C Anti-gaspi** **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****

 Salade de betteraves bio
 Salade de betteraves bio et
maïs
et vinaigrette moutarde


 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)

 Emincé de dinde 1r sauce
provençale

 Riz bio


 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

 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

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Beignet framboise

Gaufrettes au chocolat

 Banane bio
Lait demi écrémé

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



