


Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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

 Orange 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
et dés de cantal aop

 Sauce ratatouille bio et pois cassés bio


 Pâtes bio


 Crème dessert bio chocolat

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)
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






—
Baguette
 Cantal aop
Compote de pommes allégée en
sucre


MARDI

 Salade verte bio
vinaigrette au vinaigre de cidre
—
 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé
sauce tomate
 Blé bio
—
 Crème dessert bio chocolat

—
Baguette viennoise
Petit fromage blanc aux fruits
 Orange bio




MERCREDI

 Céleri bio rémoulade
 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

—
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
—
 Clémentine 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 (Maternelle 4C)
Menus du 13/11/2023 au 17/11/2023


MENU


de la semaine

LUNDI

Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille façon chipolatas



 Lentilles Ici mijotées


 Fromage fondu vache qui rit bio

 Coupelle de purée de pommes 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

Kiwi



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


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


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 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

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



Produit local

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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)

 Orange bio


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


MARDI

** Repas Végétarien **


 Salade verte bio et croûtons


Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette


 Purée de pommes et bananes 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

 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

 Banane 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

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

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)
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


Gaufre 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

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

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

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
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 détails sur le 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)
Menus du 04/12/2023 au 08/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

Cordon bleu de volaille


 Carottes bio

 Pont l'Evêque aop

 Pomme 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

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

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

 Poire 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

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique


Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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

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


MARDI


 Pomelos bio

 Sauté de boeuf bio sauce piquante

Jus de légumes

 Semoule bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio


Barre pâtissière à partager
 Pomme bio
Yaourt aromatisé

MERCREDI


Tartiflette*
Tartiflette de volaille

 Cantal aop

 Clémentine bio

Croissant
 Yaourt bio nature
Compote de pommes allégée en sucre


JEUDI

 Chou rouge bio et dés d'emmental


 Omelette bio


 Carottes bio


Compote de pommes et ananas 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)
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

AB Haricots verts bio

Compote de pommes allégée en sucre

Baguette et beurre

AB Yaourt bio nature

AB Orange bio

MARDI

****Repas végétarien****

🍆 Chili sin carne cpne

AB Yaourt bio brassé à la fraise

AB Poire bio

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

MERCREDI

AB Soupe de champignons bio

AB Boulette de boeuf bio sauce tomate

AB Coquillettes bio

AB Clémentine 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

AB Céleri bio rémoulade

🐟 Meunière colin pmd d'Alaska frais

AB Carottes bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette
Confiture de fraise
Petit fromage frais sucré
AB 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)
Menus du 25/12/2023 au 29/12/2023


MENU

de la semaine


LUNDI

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

 Endives bio
et vinaigrette moutarde



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


 Crème dessert bio à la vanille

Barre pâtissière à partager
Petit fromage blanc aux fruits
 Pomme bio

MARDI

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

 Omelette bio
 Lentilles mijotées bio



 Yaourt bio nature


 Pomme 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 lr sauce
provençale

 Riz bio


 Banane bio

Baguette
Gelée de groseille
 Yaourt bio nature


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