

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 écremé

## 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

## VENDREDI

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

 Soupe de légumes variés bio et emmental râpé



 Filet de limande pmd sauce aurore

 Haricots verts bio

 Figue fraîche

sOgeres

\* : 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



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 remoulade 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

Médailon 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

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)  
Menus du 13/11/2023 au 17/11/2023

# MENU de la semaine

LUNDI

Saucisse chipolatas\*  
Saucisse de volaille façon chipolatas  
Lentilles lcl 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



MERCREDI

Omelette bio  
Epinards branche bio à la crème

Pont l'Evêque aop  
Ile flottante et sa crème anglaise



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



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

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 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

## 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

## VENDREDI

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

 Riz bio

 Munster aop

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

\* petit contenu de 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)  
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



## MERCREDI

Soupe de lentilles bio au cumin et mozzarella



Filet de limande pmd sauce citron



Chou fleur bio en gratin



Clémentine bio



## JEUDI

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

Beignet de poisson pmd  
Pommes noisette



Petit fromage blanc aux fruits



Muffin tout chocolat

## VENDREDI

Salade verte 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)  
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 allegée en sucre

JEUDI

\*\*Repas végétarien\*\*

 Salade coleslaw bio

Curry de légumes et pommes de terre

 Tarte au flan dcg

VENDREDI

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

 Tortis tricolores bio

 Yaourt bio brassé au citron

 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



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 Icl

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 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

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  
  
 Médailon de merlu pmd sauce crème  
 Haricots verts bio  
  
 Compote de pommes allégée en sucre

## MARDI

**\*\*Repas végétarien\*\***  
 Chili sin carne cpne  
  
 Yaourt bio brassé à la fraise  
  
 Poire bio

## MERCREDI

 Soupe de champignons bio  
  
 Boulette de boeuf bio sauce tomate  
  
 Coquillettes bio  
  
 Clémentine bio

## JEUDI

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

## VENDREDI

 Céleri bio rémoulade  
  
 Meunière colin pmd d'Alaska frais  
 Carottes bio  
  
 Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette et beurre  
 Yaourt bio nature  
 Orange bio

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

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

Gaufre poudrée  
 Compote de pommes allégée en sucre  
 Lait demi écremé

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



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

sOgeres

Joinville le Pont (Maternelle 4C)  
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

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

**\*\* 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)

**\*\* 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

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