




Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU



de la semaine

LUNDI

 Salade de betteraves bio
 Haricot vert bio
et vinaigrette moutarde

 Brandade de poisson pmd
(pdt bio fraîche)

Camembert
Coulommiers

 Orange bio
 Pomme bio

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


MARDI

Salami*
Salade de tomates

Cordon bleu de volaille
Ratatouille à la niçoise

Emmental


Liégeois chocolat


Baguette
Confiture d'abricots
 Poire bio
Yaourt aromatisé


MERCREDI

JEUDI


menu 4C anti-gaspi

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Concombre bio et maïs bio
et sauce cocktail


Thon à la tomate et au basilic
 Riz bio


Petit fromage frais sucré
Petit fromage blanc aux fruits



Baguette viennoise
 Pomme bio
Lait demi écrémé



VENDREDI

menu végétarien

 Houmous bio

Nuggets de blé
 Poêlée de légumes bio
(courgettes, carottes et pommes
de terre)

 Yaourt bio aromatisé framboise
 Yaourt bio nature

 Banane bio
 Ananas bio

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

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024



MENU

de la semaine



LUNDI

menu 4C Anti-gaspi

  Salade de tomate bio
et croûtons
Salade de tomate BIO
et maïs


 Beignet de poisson pmd
 Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)

Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette
Gelée de groseille
 Yaourt bio nature
 Pomme bio


MARDI

Feuilleté au fromage fondu
Crêpe à l'emmental

 Sauté de boeuf bio façon
orientale

 Haricots vert bio à l'ail

 Coulommiers bio

 Pointe de brie bio

 Pomme bio

 Orange bio

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

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

 Salade de betteraves bio

Demi Lune de saumon

Yaourt nature

 Coupelle de purée de pommes bio

Muffin tout chocolat


Barre bretonne à partager

Yaourt aromatisé


Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

Salade de lentilles

 Filet de merlu pmd aux fines herbes

 Carottes bio à l'ail

 Edam bio

 Coulommiers bio


Melon jaune


Baguette et beurre


 Pomme bio


Lait demi écrémé

MERCREDI


 Concombre bio et maïs bio et vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde lr sauce aigre douce

 Pommes de terre cubes bio persillées


 Fromage au lait pasteurisé Carré bio

 Camembert bio

 Crème dessert bio chocolat

 Crème dessert bio à la vanille

Croissant

 Yaourt bio nature


 Banane bio

JEUDI

****amuse bouche: cornichon aigre douce**** ****menu végétarien****

Tranche de pastèque

Nugget's à l'emmental

 Epinards branches bio à la béchamel

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature


 Banane bio

Baguette

Fromage frais Petit Moulé
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI


****menu 4C anti-gaspi****

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

 Riz bio

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Purée pomme bio parfumée fleur d'orange

Gaufrettes au chocolat

Compote de pêches allégée en sucre

Lait demi écrémé

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI

MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

menu 4C anti-gaspi



 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche

 Purée de brocolis et pommes
de terre cpne

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Crème dessert au chocolat


Baguette
Confiture de fraise
 Orange bio
Lait demi écrémé


 Salade de betteraves bio
 Haricot vert bio
et vinaigrette moutarde

SAUTE BOEUF AGB SAUCE
PAPRIKA PERSIL

 Petits pois bio


 Yaourt bio brassé à la banane

 Yaourt bio nature

 Pomme bio
 Pastèque bio

Barre bretonne à partager
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

menu végétarien

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

Couscous de légumes, fèves et
semoule

 Munster aop


 Pont l'Evêque aop

 Melon bio


Baguette viennoise
Petit fromage frais nature
Compote de pommes allégée en
sucre


** les pas pareilles : gâteau mou au caramel et caramel liquide**


 Concombre bio et maïs bio


 Salade verte bio
Sauce crème ciboulette


Poisson blanc MSC et dés de
saumon sauce citron

 Chou fleur bio béchamel

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

 Gâteau au caramel, farine lcl
caramel liquide

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

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine



Cuisiné par nos



Label de l'Agriculture



Produit local


Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024


MENU


de la semaine


LUNDI


 Melon bio

 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde


 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Haricots verts bio
à la tomate

 Fromage fondu vache qui rit bio



 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Barre bretonne à partager


 Pomme bio
Lait demi écrémé

MARDI

****menu végétarien****

 Macédoine bio
et dosette de mayonnaise
 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

VG. RIZ, KORMA BRUNOISE
PROVENCALE, PETIT POIS

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

 Gouda bio

 Orange bio

 Pastèque bio



Baguette


 Cantal aop

Coupelle de purée de pommes et
fraises


MERCREDI


****menu 4C anti-gaspi****

 Bolognaise de boeuf bio
 Penne bio semi-complet

 Pointe de brie bio

 Camembert bio

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio


 Purée de pommes et bananes
bio


Pain au chocolat


 Banane bio


Lait demi écrémé

JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Concombre bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde

 Rôti de porc* lr sauce
charcutière (moutarde, cornichon)

 Rôti de dinde lr sauce
charcutière (moutarde, cornichon)

 Boulgour bio

 Pont l'Evêque aop

 Munster aop

Petit fromage blanc aux fruits

Petit fromage frais sucré

Baguette

Gelée de groseille


 Orange bio

 Yaourt bio nature

VENDREDI

****menu festif****

Salade de courgettes et tomates
et vinaigrette moutarde

 Fish burger pmd
et ketchup

Pommes de terre quartier avec
peau

Yaourt aromatisé

Cake nature (farine LCL)

Cake nature (farine LCL)

Petit fromage blanc aux fruits

Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Baguette
Fromage frais Petit Cotentin
Coupelle de purée de pomme
coing

Barre bretonne à partager
 Orange bio
Lait demi écrémé

Baguette
Gelée de groseille
 Yaourt bio nature
 Pomme bio

Baguette viennoise
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres
Lait demi écrémé

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

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres


Issu de l'agriculture
biologique


Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024


MENU

de la semaine

LUNDI


Radis roses
et beurre

 Merlu portion pmd sauce
béchamel aux épices douces


 Blé bio façon pilaw

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio aromatisé framboise


 Pomme bio
Poire

Baguette
et beurre


 Orange bio
Lait demi écrémé

MARDI

 Salade de lentilles bio

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille


 Epinards branches bio à la
béchamel

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop


Ile flottante
et sa crème anglaise


Pain au chocolat


 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)


MERCREDI

****menu 4C anti-gaspi****

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde


 Rôti de boeuf char
sauce barbecue

 Purée Dubarry, chou fleur bio
et pommes de terre fraîches lcl bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

 Crème dessert bio chocolat


Miel pops

 Banane bio
Lait demi écrémé

JEUDI

****menu végétarien****

Feuilleté au fromage fondu

 Penne semi-complète bio
sauce lentilles corail, curry et maïs

Pointe de Brie
Saint Paulin


Melon vert
Pastèque


Baguette

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

VENDREDI


 Céleri bio rémoulade

 Concombre bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
et quartier de citron

 Riz bio

Petit fromage frais sucré
Petit fromage blanc aux fruits

 Purée de pomme bio (frais) et
mirabelle

Gaufrettes au chocolat
Yaourt aromatisé
Pêche

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise


Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

Crêpe à l'emmental

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

 Carottes bio au persil

 Yaourt nature sucré de Sigy Icl


 Orange bio
 Pomme bio


Barre bretonne à partager
Petit fromage blanc aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)


MARDI


Melon vert
Tranche de pastèque


Hachis parmentier de boeuf charolais

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde


 Fromage fondu vache qui rit bio


 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Tarte au flan dcg

Baguette
Confiture d'abricots
 Poire bio
Lait demi écrémé

MERCREDI


 Œuf dur bio et dosette de mayonnaise


 Hoki pmd sauce crème aux herbes

 Riz bio

 Camembert bio


 Coulommiers bio


 Pêche bio
Nectarine AGB


Baguette viennoise
 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

****menu 4C Anti-gaspi****



 Salade de tomate bio
Sauce crème ciboulette

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Rôti de veau bio sauce marengo (tomate et champignons)

 Coquillettes bio


Yaourt nature
Yaourt aromatisé



Baguette
 Pont l'Evêque aop
 Banane bio

VENDREDI


**** menu végétarien** ** amuse bouche : graine de courge****

Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs

 Tajine marocain pois chiche bio semoule bio

 Pont l'Evêque aop
 Munster aop

 Abricot bio

 Gâteau au fromage blanc, farine Icl
Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pommes et fraises

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres





Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

menu 4C anti-gaspi

  Salade de betteraves bio et oignons frits
Salade de betteraves BIO et maïs

 Poulet lr rôti au jus

 Fusilli bio

 et emmental râpé bio

Coupelle de purée de pommes et poire

Coupelle de purée de pomme abricot

Croissant

 Pomme bio

Lait demi écrémé

MARDI

menu végétarien

Feuilleté au fromage fondu


Chili sin carne

 Riz bio

 Camembert bio

 Edam bio

 Pomme bio

 Orange bio


Baguette


Confiture de fraise


Yaourt aromatisé

Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

 Concombre bio et maïs bio

 Salade de tomate bio et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf bio façon bordelaise

 Boulgour bio

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Crème dessert bio à la vanille

 Crème dessert bio chocolat

Corn flakes


Nectarine AGB

Lait demi écrémé

JEUDI

Taboulé

Salade de pommes de terre


 Colin d'Alaska pmd sauce basilic

 Courgettes bio

Yaourt nature

Yaourt aromatisé

 Pêche bio

 Banane bio


Baguette


Fromage frais Petit Moulé

Coupelle de purée de pommes

VENDREDI


menu de fin d'année ** bientôt les vacances**

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde


 Fish burger pmd et ketchup

Pommes paillason

 Emmental bio

 Cake cococ, cacao et pépite de chocolat cpne

Gaufre poudrée

 Yaourt bio nature

Abricot

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable