



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

 Brandade de poisson pmd
(pdt bio fraîche)

 Gouda bio

 Camembert bio

 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


Liégeois chocolat

Baguette
Confiture d'abricots
 Poire bio
Yaourt aromatisé

MERCREDI


JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Concombre bio et maïs bio
et sauce cocktail

Thon à la tomate et au basilic

 Riz bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la banane

Baguette viennoise


 Pomme bio

Lait demi écrémé

VENDREDI

****menu végétarien****

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 (Maternelle 4C Choix)
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024


MENU


de la semaine

LUNDI

 Salade de tomate bio
et croûtons

Salade de tomates
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

 Sauté de boeuf bio façon
orientale

 Haricots vert bio à l'ail

 Coulommiers bio

 Pointe de brie bio

 Pomme bio

 Poire 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 (Maternelle 4C Choix)
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

MENU



de la semaine

LUNDI

 Salade de betteraves bio
Demi Lune de saumon
Yaourt bio nature
Muffin tout chocolat





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

MARDI

 Filet de merlu pmd aux fines herbes
 Carottes bio à l'ail
Edam bio
Coulommiers bio
Melon bio


Baguette et beurre
Pomme bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Concombre bio et maïs bio
 Céleri bio rémoulade et vinaigrette moutarde
Emincé de dinde lr sauce aigre douce
 Pommes de terre cubes bio persillées
Crème dessert bio chocolat
 Crème dessert bio à la vanille



Croissant
Yaourt bio nature
Banane bio

JEUDI

****menu végétarien****
Nugget's à l'emmental
 Epinards branches bio à la béchamel
Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature
Pastèque bio
Banane bio

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

VENDREDI

 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 (Maternelle 4C Choix)
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche


 Purée de brocolis et pommes
de terre cpne


 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio


 Crème dessert bio chocolat

Baguette
Confiture de fraise
 Orange bio
Lait demi écrémé

SAUTE BOEUF AGB SAUCE
PAPRIKA PERSIL

 Petits pois bio

 Yaourt bio brassé à la banane

 Yaourt bio nature


 Pomme bio

 Poire bio

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

****menu végétarien****

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

 Gâteau au caramel, farine Ici
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
Protégée



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024


MENU


de la semaine


LUNDI

 Melon bio


 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Haricots verts bio
à la tomate

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg


Barre bretonne à partager


 Pomme bio
Lait demi écrémé

MARDI

****menu végétarien****

VG. RIZ, KORMA BRUNOISE
PROVENCALE, PETIT POIS


 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

 Gouda bio



 Orange bio


 Poire bio

Baguette


 Cantal aop
Coupelle de purée de pommes et
fraises


MERCREDI

 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

 Yaourt bio brassé à la fraise

 Yaourt bio nature

Baguette

Gelée de groseille

 Orange bio

 Yaourt bio nature

VENDREDI

Salade de courgettes et tomates
et vinaigrette moutarde

 Fish burger pmd

Pommes de terre quartier avec
peau

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 (Maternelle 4C Choix)
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 (Maternelle 4C Choix)
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

Baguette
et beurre


 Orange bio
Lait demi écrémé

MARDI

 Salade de lentilles bio
 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
et vinaigrette moutarde


 et dés de cantal aop

Cordon bleu de volaille


 Epinards branches bio à la
béchamel


Ile flottante
et sa crème anglaise



Pain au chocolat


 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

 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****

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

Pointe de Brie
Saint Paulin

 Melon bio


 Pastèque bio


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

 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 (Maternelle 4C Choix)
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

 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

 Tarte au flan dcg

Baguette
Confiture d'abricots
 Poire bio
Lait demi écrémé


MERCREDI


 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



 Salade de tomate bio

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
Sauce crème ciboulette

 Rôti de veau bio sauce marengo (tomate et champignons)


 Coquillettes bio

 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé au citron


Baguette
 Pont l'Evêque aop
 Banane bio

VENDREDI


**** menu végétarien****

 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



Appellation d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable





Produit local




Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024



MENU


de la semaine

LUNDI

  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 pomme
et poire bio
 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Croissant
 Pomme bio
Lait demi écrémé

MARDI

menu végétarien




Chili sin carne
 Riz bio


 Camembert bio
 Edam bio

 Poire 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
 et dés de cantal aop

 Sauté de bœuf bio façon
bordelaise


 Boulgour bio

 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


 Pêche bio


 Banane bio


Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Fish burger pmd
Pommes paillasson

 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