


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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Brandade de poisson pmd  
(pdt bio fraîche)

 Gouda bio

 Orange 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

Thon à la tomate et au basilic


 Riz bio

 Yaourt bio nature

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

 Banane 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)  
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024


# MENU


de la semaine


## LUNDI

 Salade de tomate bio  
et croûtons


 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

 Pomme 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)  
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  
Melon bio


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  
Crème dessert bio chocolat



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  
Pastèque 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  
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)  
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

Baguette  
Confiture de fraise  
 Orange bio  
Lait demi écrémé

SAUTE BOEUF AGB SAUCE  
PAPRIKA PERSIL

 Petits pois bio

 Yaourt bio brassé à la banane

 Pomme bio

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

**\*\*menu végétarien\*\***


Couscous de légumes, fèves et  
semoule

 Munster 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  
Sauce crème ciboulette

Poisson blanc MSC et dés de  
saumon sauce citron

 Chou fleur bio béchamel

 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  
Protégée



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local


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


# MENU


de la semaine


## LUNDI

 Melon bio


 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


 Orange bio


Baguette

 Cantal aop  
Coupelle de purée de pommes et fraises


## MERCREDI

 Bolognaise de boeuf bio  
 Penne bio semi-complet


 Pointe de brie bio


 Coupelle de purée de pomme et poire bio


Pain au chocolat

 Banane bio  
Lait demi écrémé

## JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde



 Rôti de porc\* 1r sauce charcutière (moutarde, cornichon)

 Rôti de dinde 1r sauce charcutière (moutarde, cornichon)

 Boulgour bio


 Yaourt bio brassé à la fraise

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)  
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)  
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


Baguette  
et beurre

 Orange bio  
Lait demi écrémé

## MARDI


 Salade de lentilles 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

Miel pops

 Banane bio  
Lait demi écrémé

## JEUDI

**\*\*menu végétarien\*\***

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

Pointe de Brie


 Melon bio

Baguette


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

## VENDREDI

 Céleri bio rémoulade

 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)  
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


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


## MARDI

Melon vert


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


 Pêche bio

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



## JEUDI

 Salade de tomate bio  
Sauce crème ciboulette

 Rôti de veau bio sauce marenco (tomate et champignons)


 Coquillettes bio

 Yaourt bio nature

Baguette  
 Pont l'Evêque aop  
 Banane bio


## VENDREDI

**\*\* menu végétarien\*\***

 Tajine marocain pois chiche bio semoule bio

 Pont l'Evêque aop

 Abricot bio

 Gâteau au fromage blanc, farine lcl  
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)  
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024



# MENU


de la semaine

## LUNDI


 Salade de betteraves bio  
et oignons frits

 Poulet lr rôti au jus

 Fusilli bio  
 et emmental râpé bio

 Coupelle de purée de pomme  
et poire bio

Croissant

 Pomme bio  
Lait demi écrémé

## MARDI

**\*\*menu végétarien\*\***

Chili sin carne

 Riz bio



 Camembert bio


 Orange bio

Baguette

Confiture de fraise  
Yaourt aromatisé  
Jus d'oranges (100 % jus)

## MERCREDI

 Concombre bio et maïs bio  
et vinaigrette moutarde  
 et dés de cantal aop

 Sauté de boeuf bio façon  
bordelaise

 Boulgour bio


 Crème dessert bio à la vanille

Corn flakes

Nectarine AGB  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Taboulé

 Colin d'Alaska pmd sauce  
basilic


 Courgettes bio


 Pêche 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