

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

Feuilleté au fromage fondu

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

Camembert

Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit frais
au choix


Madeleine
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI



menu 4C anti-gaspi

Salade de tomates
Salade verte
vinaigrette au pesto rouge

Emincé de saumon sauce
bretonne


 Purée de courgette bio, pdt
fraîche lcl bio au basilic et huile
d'olive


Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
Confiture
 Fruit bio
 Yaourt bio nature

MERCREDI


menu diététique


 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Poulet Ir sauce au thym

 Riz bio


Fromage frais Tartare nature

 Coupelle de purée de pommes
bio

Gaufrettes au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

JEUDI

VENDREDI


 Houmous bio

HOKI SAUCE CURRY

 Coquillettes bio

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio
au choix

Baguette
et beurre
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 05/05/2025 au 09/05/2025

MENU


de la semaine

LUNDI

menu 4C anti-gaspi

 Poulet lr sauce colombo
 Lentilles lcl mijotées



Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Petit fromage frais sucré


 Fruit bio
au choix

Baguette
Confiture

 Yaourt bio nature
 Fruit bio

MARDI

 Tomate bio
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
Ratatouille à la niçoise
Pommes de terre vapeur


Coulommiers
Pointe de Brie


Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel



Barre bretonne à partager
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus de pommes (100 % jus)


MERCREDI

*** menu végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Korma, riz bio, brunoise
provençale, petits pois bio


 Saint Nectaire aop
 Cantal aop

 Fruit bio
au choix

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé


JEUDI

VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde



SAUTE BOEUF AGB JUS AUX
OIGNONS

 Boulgour bio

 Gouda bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette

 Saint Nectaire aop
 Fruit bio

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local






Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 12/05/2025 au 16/05/2025

MENU








de la semaine

LUNDI









menu végétarien

 Salade de betteraves bio
 Salade de betteraves bio et
maïs
et vinaigrette moutarde
—
 Omelette bio fraîche
 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)
—
Yaourt nature
Yaourt aromatisé
—
 Fruit bio
au choix
—
Gaufre poudrée
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI





 Salade de blé bio aux petits
légumes bio
 Salade de lentilles bio
et vinaigrette moutarde
—
 DES SAUMON pmd SAUCE
BRETONNE
 Epinards branches bio à la
béchamel
—
 Cantal aop
 Saint Nectaire aop
—
 Fruit bio
au choix
—
Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes et
poire
Lait demi écrémé

MERCREDI

Feuilleté fromage fondu
—
 Sauté de veau bio sauce
forestière
 Brocolis bio
—
 Edam bio
 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio
—
 Crème dessert bio chocolat
 Crème dessert bio à la vanille
—
Croissant
 Yaourt bio nature
 Fruit bio








JEUDI

menu 4C anti-gaspi

Beignets de calamar
 Fusilli bio
—
 Fromage frais Chanteneige bio
 Fromage fondu vache qui rit bio
—
 Fruit bio
au choix
—
Baguette
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

destination mystère

 Tomate bio
et oignons frits
et vinaigrette d'agrumes
—
Rougail de saucisses*
  Riz bio cari de cabillaud pmd
et haricots rouges
 Riz bio
—
 Yaourt bio nature
Sucre roux
—
 Cake bio patate douce, coco,
citron vert
—
Marbré au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 19/05/2025 au 23/05/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

menu 4C anti-gaspi

Crêpe à l'emmental

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé


 Haricots verts bio persillés

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais sucré


Baguette
Confiture

Coupelle de purée de pomme abricot

 Yaourt bio nature

MARDI

 Tomate bio

 Salade verte bio et vinaigrette aux herbes

 Sauté de boeuf bio printanier

 Carottes bio

 Coulommiers bio

 Camembert bio



Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur chocolat


Gaufrettes au chocolat

 Fruit bio

Lait demi écrémé

MERCREDI


 Macédoine mayonnaise bio
 Courgette bio lcl et ciboulette

 Thon pmd à la tomate et au basilic

 Riz bio

 Pont l'Evêque aop


 Munster aop

 Fruit bio au choix

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

***amuse bouche: pois chiches vert**

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Francfort de volaille
Pommes de terre vapeur

Yaourt aromatisé
Yaourt nature


 Fruit bio au choix


Baguette viennoise
Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pommes et fraises


VENDREDI

menu végétarien

Feuilleté fromage fondu



 Sauce ratatouille bio et pois cassés

 Coquillettes bio

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Fromage frais Chanteneige bio

Muffin vanille pépites de chocolat

Baguette
 Pâte à tartiner bio
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local




Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 26/05/2025 au 30/05/2025



MENU

de la semaine


LUNDI

menu 4C anti-gaspi

 Salade de betteraves bio
 Salade de betteraves bio et
maïs
Vinaigrette au cerfeuil
 et dés de cantal aop


 Brandade de poisson pmd
(pdt bio fraîche)
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde



Coupelle de purée de pomme
abricot
Coupelle de purée de pommes


Pain au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

MARDI


*** menu végétarien ***


Melon vert
Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
 Semoule bio et légumes façon
tajine, pois chiche bio, et amandes

 Edam bio
 Coulommiers bio
Madeleine



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



MERCREDI


 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Merlu pmd sauce aux épices
douces

 Blé bio

 Fromage fondu vache qui rit bio
 Fromage frais Chanteneige bio

 Crème dessert bio à la vanille
 Crème dessert bio chocolat

Miel pops
 Fruit bio
Lait demi écrémé

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

menu 4C anti-gaspi

Emincé de saumon sauce bretonne


 Purée de courgette et pommes de terre bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais sucré


 Fruit bio au choix


Baguette

 Cantal aop

Coupelle de purée de pommes


MARDI

 Concombre bio et maïs bio

 Salade verte bio et croûtons

Vinaigrette guacamole

 Sauté de bœuf bio sauce au thym

 Boulgour bio

Coulommiers
Bûche mélangée (lait vache et chèvre)



Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Marbré au chocolat

 Fruit bio

Lait demi écrémé

MERCREDI

 Tomate bio et vinaigrette moutarde
 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Omelette bio fraîche

 Haricots verts bio

 Cantal aop

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio au choix

Baguette

Confiture


Petit fromage frais sucré
Jus de pommes (100 % jus)


JEUDI

menu végétarien

 Pastèque bio

 Melon bio

 Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres

 Fromage frais Chanteneige bio

 Fromage fondu bio croc lait


Purée de pomme BIO, citron vert et menthe

Baguette viennoise


 Fruit bio

Lait demi écrémé


VENDREDI

 Salade de lentilles bio et vinaigrette moutarde


Cordon bleu de volaille

 Carottes bio

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

 Fruit bio au choix

Gaufrettes au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

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

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU

de la semaine


LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Tomate bio
et maïs
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce oseille
Purée de haricots verts (pdt
fraîche)


 Fromage frais Chanteneige bio


 Fromage fondu bio croc lait


Petit fromage frais aromatisé aux
fruits


Petit fromage frais sucré


Pain au chocolat


 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lr sauce
dijonnaise (moutarde)

 Lentilles mijotées bio

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

 Yaourt bio nature


 Fruit bio
au choix


Miel pops

Coupelle de purée de pomme
abricot

Lait demi écrémé

menu végétarien

 Cour'slaw bio (carotte bio,
courgette bio, sauce coleslaw)

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé
sauce fromage blanc menthe et
épices kebab

 Riz bio

Pointe de Brie
Fromage au lait pasteurisé Carré


Ile flottante
et sa crème anglaise

Madeleine


Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio


menu 4C anti-gaspi

 Rôti de veau lr froid

 Fusilli bio

 Munster aop

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio
au choix

Baguette
et beurre

 Fruit bio
Lait demi écrémé

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




Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 16/06/2025 au 20/06/2025

MENU

de la semaine


LUNDI


Crêpe à l'emmental
Feuilleté fromage fondu

 Beignet de poisson pmd
et ketchup

 Riz bio



 Fromage frais Chanteneige bio


 Fromage fondu bio croc lait

 Fruit bio
au choix

Baguette viennoise
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

 Melon bio
 Pastèque bio

 Sauté de bœuf bio sauce aux
olives
Pommes de terre vapeur

 Emmental bio




 Camembert bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette
Confiture
 Fruit bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

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

 Jambon blanc* lr
 Filet de dinde lr façon jambon
 Tortis tricolores bio



 Bleu d'auvergne aop


 Munster aop

 Fruit bio
au choix

Marbré au chocolat
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

 Tomate bio
 Courgettes râpées bio
ciboulette
et oignons frits
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron


 Merlu pmd sauce basilic

 Carottes bio

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Brownie mexicain (à base de
haricots rouges)


Baguette


 Pâte à tartiner bio

 Fruit bio
Lait demi écrémé


VENDREDI


**** menu végétarien ****

 Houmous bio

 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

 Emmental bio

 Gouda bio

 Fruit bio
au choix

Gaufre poudrée
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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 23/06/2025 au 27/06/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

menu 4C anti-gaspi

Melon jaune
Radis roses
et beurre

 Poulet Ir rôti au jus

Courgettes
Pommes de terre vapeur

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Petit fromage frais nature au lait
entier


Madeleine


 Fruit bio


Lait demi écrémé

MARDI

menu végétarien

 Salade de betteraves bio

 Salade de betteraves bio et
maïs
et vinaigrette moutarde

 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio

 Fromage fondu bio croc lait

 Fromage frais Chanteneige bio

Ile flottante
et sa crème anglaise


Baguette


Barre de chocolat


Yaourt aromatisé

Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

 Concombre bio et maïs bio


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde


 Sauté de boeuf bio sauce
barbecue

 Haricots verts bio

 Camembert bio

 Gouda bio

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio


 Coupelle de purée de pommes
bio


Corn flakes

 Fruit bio

Lait demi écrémé

JEUDI

 Courgettes râpées bio
ciboulette
et vinaigrette moutarde

 Oeuf à la coque opa et ses
mouillettes
Frites au four

 Saint Nectaire aop

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio
au choix


Croissant


 Yaourt bio nature

Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

Au revoir les grands : c'est les vacances

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Fish burger colin d'Alaska pmd
, cheddar, sauce tartare
Pommes de terre quartier avec
peau

 Yaourt bio nature

Ile flottante

Baguette

Confiture

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Coupelle de purée de pommes et
poire

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

sOgeres



Œuf de poule élevée
en plein air



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 30/06/2025 au 04/07/2025


MENU

de la semaine


LUNDI


menu végétarien

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde
 Pastèque bio

 Fusilli bio sauce lentilles vertes
bio tomate et emmental

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits


 Fruit bio
au choix

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
 Yaourt bio nature

MARDI

Marbré au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

Baguette
Barre de chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

JEUDI

Baguette viennoise
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

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

sOgeres


Issu de l'agriculture
biologique