


Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 03/03/2025 au 07/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Endives bio
et vinaigrette moutarde
 Pomelos bio

 Thon pmd à la tomate et au basilic

 Riz bio


Fromage frais Carré demi sel
Fromage frais Fraidou

Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pommes et ananas

Madeleine
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

MARDI

menu végétarien


 Salade de lentilles bio
et vinaigrette moutarde


Nugget's à l'emmental

 Carottes bio



Petit fromage frais nature au lait entier

Petit fromage frais aromatisé aux fruits


 Fruit bio
au choix

Baguette
 Cantal aop
Coupelle de purée de pomme abricot

MERCREDI



 Céleri râpé bio
 Salade verte bio
sauce fromage blanc aux herbes

 Sauté de veau lr aux olives

 Semoule bio

 Cantal aop


 Saint Nectaire aop


 Crème dessert bio chocolat
 Crème dessert bio à la vanille

Gaufre nappée au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

JEUDI

le repas du carnaval

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Beignet de poisson pmd
et ketchup

Pommes de terre quartier avec
peau


 Edam bio

Smoothie banane fraise

Baguette viennoise
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI


menu 4C anti-gaspi


 Soupe cultivateur bio (carotte,
pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV,
petits pois)

 et emmental râpé bio

Bolognaise de canard

 Fusilli bio

 Fruit bio
au choix

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
 Yaourt bio nature
Fruit frais

* : 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 10/03/2025 au 14/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI


Salade de pommes de terre

 Daube de boeuf bio à la provencale

 Haricots verts bio


 Pont l'Evêque aop


 Cantal aop

 Fruit bio
au choix


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

MARDI

 Salade verte bio


 Salade de betteraves bio
vinaigrette aux olives noires

 Poulet lr rôti au jus


 Blé bio sauce tomate

Emmental
Gouda


Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille


Baguette
Confiture
 Fruit bio
Lait demi écrémé


MERCREDI

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio


 Omelette bio

 Riz bio et lentilles à l'Indienne

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio


 Coulommiers bio


 Fruit bio
au choix


Pain au chocolat
 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)


JEUDI


****menu végétarien****


 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde


 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Penne bio sauce pesto, fèves
et cantal râpé

 Yaourt bio nature


 Yaourt bio brassé au citron

 Beignet aux pommes dcg


Baguette
et beurre
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio


VENDREDI


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

 Tartine oeuf bio cheese creme
et ciboulette

 Jambon blanc* lr

 Filet de dinde lr façon jambon

 Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)

 Fruit bio
au choix

Gaufre poudrée
Coupelle de purée de pomme
coing
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé






Issu de l'agriculture
biologique

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI


 Endives bio
 Salade verte bio
et vinaigrette au miel
 Pot au feu de bœuf bio
Pommes de terre persillées
Pointe de Brie
Camembert
Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette
Confiture

 Fruit bio
 Yaourt bio nature





MARDI

menu 4C anti-gaspi

Cordon bleu de volaille
 Coquillettes bio blé
semi-complet
Ratatouille à la niçoise
Yaourt nature sucré de Sigy Ici
Fruit bio
au choix

Gaufrettes au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre




MERCREDI

 Chou fleur bio façon mimosa
(œuf)
 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde
Sauté de dinde 1r sauce
moutarde à l'ancienne
 Petits pois mijotés bio
Saint Nectaire aop
Pont l'Evêque aop
Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio
 Crème dessert bio chocolat

Baguette
Barre de chocolat
Fruit bio
Lait demi écrémé



JEUDI

amuse bouche : confiture de prune vrac

 Macédoine mayonnaise bio
 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde
Dés de colin d'Alaska pmd
sauce tomate
 Purée de courgette et pommes
de terre bio
Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes
Fruit bio
au choix
CONFITURE PRUNE
Madeleine
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

menu végétarien

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
 Salade coleslaw bio (carotte
bio, chou blanc bio, mayonnaise)
Semoule bio et légumes façon
tajine, pois chiche bio, et amandes
Petit fromage frais nature au lait
entier
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Cake pistache et fleur d'oranger

Baguette viennoise
Fruit frais
Lait demi écrémé

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



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025


MENU

de la semaine


LUNDI

menu végétarien

Crêpe à l'emmental
Feuilleté au fromage fondu


 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio

Petit fromage frais nature au lait
entier
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio
au choix

Baguette
et beurre
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

 Sauté de porc* 1r sauce caramel

 Emincé de dinde 1r au caramel

 Boulgour bio

Coulommiers
Fromage au lait pasteurisé Carré


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


Barre bretonne à partager

 Fruit bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Houmous bio


 Bifteck haché bio au jus

 Fusilli bio


 Emmental bio


 Coulommiers bio

 Fruit bio
au choix

Croissant
 Yaourt bio nature
Coupelle de purée de pommes et
fraises


JEUDI


 Panais bio local frais en
rémoulade aux pommes

 Endives bio


Emincé de saumon sauce oseille


 Carottes bio


 Semoule bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais Chanteneige bio


 Coupelle de purée de pomme
et poire bio


 Coupelle de purée de pommes
pêches bio

Baguette
Confiture
 Fruit bio
Lait demi écrémé

VENDREDI


menu 4C anti-gaspi

 Céleri'mentier de poisson pmd
(pommes de terre fraîches)

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio
au choix

Marbré au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus de pommes (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 de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

menu festif

Salade verte
et croûtons
et vinaigrette moutarde


 Poisson blanc pané croustillant
pmd
et ketchup
Pommes de terre quartier avec
peau


Saint Paulin

Liégeois saveur chocolat

Pain au lait
Fruit frais
Lait demi écrémé

MARDI


 Coquillettes bio au pesto rouge


 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Carottes bio


Petit fromage frais nature au lait
entier

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits


 Fruit bio
au choix


Baguette viennoise
 Fruit bio
Lait demi écrémé

MERCREDI


 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde


 Endives bio
et vinaigrette moutarde


 Poulet Ir et ses légumes
couscous


 Semoule bio

 Emmental bio

 Coulommiers bio


 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Baguette
Barre de chocolat
 Yaourt bio nature
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

*** menu végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

Fusilli BIO, sauce lentilles vertes
BIO, tomate et emmental


Yaourt aromatisé
Yaourt nature


 Fruit bio
au choix


Gaufre nappée au chocolat
Fruit frais
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

VENDREDI

Repas de printemps **menu 4C anti gaspi**

Salade iceberg
 et dés de cantal aop
Vinaigrette à la moutarde et au
basilic

 Rôti de veau bio au romarin
Haricots verts à l'ail

 Gâteau poire chocolat, farine
lcl

Baguette
Confiture
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation d'Origine



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture



Produit de la mer



Produit local


Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025



MENU

de la semaine


LUNDI

Feuilleté au fromage fondu

Emincé de saumon sauce crème
 Légumes façon maillot bio
(petits pois, carotte, haricot vert)



 Pont l'Evêque aop
 Munster aop


Fruit frais
au choix

Barre bretonne à partager
 Fruit bio
Lait demi écrémé


MARDI

****menu végétarien****

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
 Pomelos bio


 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio



Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)
Coulommiers



 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

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


MERCREDI

 Salade de pâte bio

 Bifteck haché bio au jus
 Semoule bio



 Pointe de brie bio
 Gouda bio

 Fruit bio
au choix

Croissant
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
 Fruit bio


JEUDI

****amuse bouche : le cacao****
****menu 4C anti gaspi****

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
 Salade coleslaw bio (carotte
bio, chou blanc bio, mayonnaise)


Cordon bleu de volaille
Ratatouille à la niçoise
Torsades

Yaourt aromatisé
Yaourt nature


Baguette
 Saint Nectaire aop
Coupelle de purée de pomme
abricot

VENDREDI

Pâté de campagne*
Pâté de volaille

 Brandade de poisson pmd
(pdt bio fraîche)

Petit fromage frais nature au lait
entier
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Fruit bio
au choix

Briochette aux pépites de chocolat
Fruit frais
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025


MENU


de la semaine


LUNDI

****Vacances scolaires** **menu végétarien****

 Macédoine bio

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

 Tajine de pois chiches et boulgour bio

 Gouda bio

 Edam bio

 Fruit bio au choix

Baguette


Pâte à tartiner individuelle
Compote de pommes et fraises allégée en sucre


 Yaourt bio nature


MARDI


****Vacances scolaires** **menu 4C antigaspi****

Samoussa de légumes

 Sauté veau bio sauce au romarin

 Carottes bio

 Yaourt bio à la myrtille


 Yaourt bio nature


Gaufre poudrée

 Fruit bio
Lait demi écrémé


MERCREDI

****Vacances scolaires****

 Courgette bio lcl et ciboulette et vinaigrette moutarde

 Jambon blanc* l'r

 Filet de dinde l'r façon jambon

 Coquillettes bio

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop


 Fruit bio au choix

Baguette
Confiture


Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI


****vacances scolaires****



 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Emincé de saumon sauce citron

 Purée de brocolis bio et pommes de terre fraîches

 Emmental bio

 Gouda bio


 Crème dessert bio chocolat
 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio


Baguette viennoise


 Fruit bio
Lait demi écrémé

VENDREDI


****vacances scolaires****


 Taboulé aux raisins secs, semoule bio


 Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron


 Haricots vert bio à l'ail

 Riz bio

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

 Yaourt bio nature

 Fruit bio au choix

 Moelleux à la fleur d'oranger, farine lcl

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Coupe de purée de pomme coing

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



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI







MARDI

MERCREDI

JEUDI







VENDREDI

****Vacances scolaires** **menu
4C antigaspi****

 Colin d'Alaska pmd sauce
tomate
  Purée Dubarry, chou fleur bio
et pommes de terre fraîches lcl bio
 Fromage fondu vache qui rit bio
 Fromage frais Carré frais bio
 Fruit bio
au choix










Baguette
et beurre
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

****vacances scolaires****






 Salade de lentilles bio
et vinaigrette moutarde
 Omelette bio fraîche
 Petits pois bio
 Yaourt bio nature
 Yaourt bio aromatisé framboise
 Fruit bio
au choix

Marbré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et
ananas
Lait demi écrémé

****Vacances scolaires** **menu
végétarien****

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde
Nuggets de blé
 Penne bio semi-complet
 Saint Nectaire aop
 Pont l'Evêque aop
 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio
 Coupelle de purée de pomme
et poire bio
Pain au chocolat
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

****vacances scolaires****

 Concombre bio et maïs bio
 Tomate bio
sauce fromage blanc aux herbes
Rôti de boeuf lr au jus
 Carottes bio
au persil
Yaourt bio brassé au citron
 Yaourt bio nature
Ile flottante
et sa crème anglaise
Baguette
Barre de chocolat
 Fruit bio
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

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



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
fraiche 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 lr rôti au jus

 Riz bio

Fromage frais Tartare nature

 Coupelle de purée de pommes
bio

Gaufrettes au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

JEUDI

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Yaourt aromatisé

VENDREDI

Corn flakes
Fruit frais
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local