



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 01/09/2025 au 05/09/2025

MENU


de la semaine


LUNDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde



 Steak haché de veau 1r sauce au paprika
Pommes smile


Fromage frais Carré demi sel
Fromage frais Rondelé nature

 Crème dessert bio chocolat


Barre bretonne à partager
 Fruit bio
Lait demi écrémé


MARDI

 Chou fleur bio
 Macédoine bio et vinaigrette moutarde

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce citron persillée

 Blé bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Muffin tout chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

menu végétarien


Concombre tzatziki (fromage blanc, échalotte, aneth)

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

 Riz bio

 Gouda bio

 Edam bio

 Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger


Baguette
Barre de chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

c'est la rentrée

 Melon bio

Nuggets de poulet et ketchup

 Coquillettes bio blé semi-complet


Fromage blanc sucré

Smoothie pomme et pêche

Croissant
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

VENDREDI

menu 4C anti-gaspi

 Sauté de boeuf char sauce aux olives

 Carotte bio

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

 Fruit bio

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes

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



Viande charolaise



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025


MENU

de la semaine

LUNDI


menu végétarien

 Salade de betteraves bio
 Betterave bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde


 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits



Petit fromage frais sucré


 Fruit bio

Baguette viennoise

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

MARDI

 Tomate bio
 Salade verte bio
vinaigrette balsamique

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Riz bio


Tomme blanche
Pointe de Brie




Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel



Baguette
et beurre

 Fruit bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise


 Jambon blanc de porc lr
 Filet de dinde lr façon jambon
 Légumes façon maillot bio
(petits pois, carotte, haricot vert)


 Pont l'Evêque aop
 Munster aop


 Fruit bio



Madeleine
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes et
fraises

JEUDI

 Concombre bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char sauce
hongroise (crème fraîche, paprika,
oignon)

 Boulgour bio



 Fromage frais Chanteneige bio
 Fromage frais fouetté Rondelé
bio


 Fruit bio

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

VENDREDI


menu 4C antigaspi **amuse bouche : la mangue**

 Pastèque bio
 Melon bio

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
Pâte perle courgette sauce crème
boursin

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

: La mangue

Gaufrettes au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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



Viande charolaise






Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 15/09/2025 au 19/09/2025


MENU

de la semaine




LUNDI

menu 4C anti-gaspi

 Céleri bio rémoulade
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
Cordon bleu de volaille
 Epinards branche bio à la
crème
 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise
 Yaourt bio nature





Baguette
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
Emincé de saumon sauce
bretonne
 Haricots verts bio
Edam bio
 Coulommiers bio
Ile flottante
et sa crème anglaise




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

MERCREDI

 Melon bio
 Pastèque bio
Filet de cabillaud pmd sauce
crème aux herbes
 Semoule bio
Fromage frais Chanteneige bio
 Fromage frais fouetté Rondelé
bio
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel




Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

Salade de lentilles
Salade de pois chiche
vinaigrette tomate
Rôti de boeuf char froid
 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)
Coulommiers bio
 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio
Fruit bio
Baguette
et beurre
 Yaourt bio nature
Coupelle de purée de pommes et
poire

VENDREDI

menu végétarien

 Courgettes râpées bio
ciboulette
 Concombre bio et maïs bio
sauce bulgare
Pâtes bio à la ratatouille et aux
lentilles corail
Cantal aop
Bleu d'auvergne aop
Ile flottante
et sa crème anglaise
Pain au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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



Viande charolaise


Joinville le Pont (Elémentaire)


Menus du 22/09/2025 au 26/09/2025


MENU

de la semaine

LUNDI


 Salade de blé bio aux petits légumes bio

 Merlu pmd sauce aux épices douces


 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Baguette

 Cantal aop

Coupelle de purée de pommes

MARDI

****menu végétarien****

 Pastèque bio

 Melon bio

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

 Fromage frais Chanteneige bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat


Dessert lacté gélifié saveur vanille


Baguette viennoise


 Fruit bio


Lait demi écrémé


MERCREDI


 Macédoine mayonnaise bio

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde


 Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise

 Pont l'Evêque aop

 Saint Nectaire aop


 Fruit bio


Gaufrettes au chocolat

 Yaourt bio nature


Jus d'oranges (100 % jus)


JEUDI

 Concombre bio et maïs bio

 Tomate bio

Vinaigrette guacamole

 Rôti de veau lr au romarin

 Courgette bio


Yaourt nature

Yaourt aromatisé

Moelleux pomme cannelle et figue (farine locale)

Baguette


Confiture


 Fruit bio


Lait demi écrémé


VENDREDI


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

 Rillettes de thon pmd

 Poulet lr sauce champignon crémée

 Purée de pommes de terre fraîches bio

 et emmental râpé bio

 Fruit bio

Madeleine

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Jus de pommes (100 % jus)

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 29/09/2025 au 03/10/2025

MENU


de la semaine

LUNDI

 Pomelos bio
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

—


Saucisse chipolatas de porc
*Saucisse de volaille façon
chipolata*


 Lentilles mijotées bio

—

Tomme blanche
Coulommiers

—

 Coupelle de purée de pommes
bio

 Coupelle de purée de pommes
pêches bio

—

Croissant
Fruit
Lait demi écrémé


MARDI

Feuilleté fromage fondu

—

Nugget's à l'emmental
Pommes de terre quartier avec
peau

—

 Gouda bio



—

Liégeois saveur chocolat


—


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

MERCREDI



 Céleri bio rémoulade
 Concombre bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde

—


 Filet de cabillaud pmd sauce
végétale pomme curry crémée


 Riz bio

—

 Fromage frais Chanteneige bio
 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

—

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio


 Crème dessert bio chocolat

—


Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI



*** menu végétarien ***

 Œuf dur bio
et sauce cocktail


—

 Semoule bio et légumes façon
tajine, pois chiche bio, et amandes

—

 Munster aop
 Pont l'Evêque aop

—



 Fruit bio

—


Baguette
Confiture
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Coupelle de purée de pomme
abricot

VENDREDI


menu 4C anti-gaspi


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

—


 Poulet lr rôti au jus
Pommes de terre Caldeirada (pdt,
tomate, oignon)
Ratatouille à la niçoise

—

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

 Yaourt bio nature

—

Marbré au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 06/10/2025 au 10/10/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

 Salade de betteraves bio
 Betterave bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde

 Penne bio semi complètes pois
chiche et épinards tandoori


Yaourt nature
Yaourt aromatisé


 Fruit bio

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

MARDI



Salade verte aux pommes et
oranges
Salade iceberg
et vinaigrette d'agrumes

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)



Fromage frais Saint môret
Fromage frais Petit Moulé



Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pomme
abricot

Baguette viennoise
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

MERCREDI

 Houmous bio

 Omelette bio fraîche
 Courgette bio



 Cantal aop
 Pont l'Evêque aop




 Fruit bio

Gaufre poudrée
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

menu 4C anti-gaspi

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde
 Salade coleslaw bio (carotte
bio, chou blanc bio, mayonnaise)


 Rôti de porc* 1r au romarin
 Rôti de dinde 1r au romarin
 Boulgour bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Petit fromage frais sucré

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

Pâté de volaille

 Riz bio sauce chili con carne de
boeuf bio

Mimolette
Emmental

 Fruit bio

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pomme
coing

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 13/10/2025 au 17/10/2025


MENU


de la semaine

LUNDI

****semaine du gout** **
*normandie***

Camembert pané et salade verte

 Filet de colin d'Alaska pmd
sauce dieppoise (crustacés,
tomate, crème fraîche)

 Epinards branches bio à la
béchamel


Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Crème aux oeufs saveur vanille

Marbré au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

****semaine du gout** ** régions
de france : nouvelle aquitaine****

 Concombre bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde

PARMENTIER CANARD
HARICOT BLANC PUREE PDT
(PDT FRAICHE)

Tomme grise


Fromage blanc individuel sucré
différemment :
et noix
Confiture de cerise noire


Baguette
et beurre
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Fruit

MERCREDI

****semaine du gout** ** les
régions de france : ile de france
** **menu 4C anti gaspi****

 Blanquette de veau lr
 Riz bio

 Pointe de brie bio


 Tarte au flan dcg

Pain au chocolat
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écrémé


JEUDI


****semaine du gout** ** les
régions de france : hauts de
france****

 Endives bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Poulet rôti lr
Pommes de terre quartier avec
peau


 Maroilles aoc

 Purée de pomme fraîche bio
Brisures de spéculoos

Baguette
Confiture
 Fruit bio
Yaourt aromatisé


VENDREDI


****semaine du gout** ** les
régions de france : auvergne
rhones alpes** **menu
végétarien****

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

COQUILLETTE AGB SAUCE
TARTIFLETTE
EMMENTAL, OIGNON FRIT

Yaourt nature

 Tarte aux myrtilles dcg

Madeleine
 Yaourt bio nature
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)



Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

vacances scolaires

 Panais bio local frais en
rémoulade aux pommes
 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

 Riz bio sauce thon pmd et
tomate façon bolognaise

 Saint Nectaire aop



 Munster aop

 Fruit bio

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

MARDI

menu 4C anti-gaspi **vacances scolaires**


 Endive bio et pomme bio
 Endives bio
Vinaigrette au cerfeuil


 Sauté de porc* 1r sauce caramel

 Sauté de dinde 1r au caramel

 Carotte bio



 Yaourt bio brassé à la banane


 Yaourt bio nature

Muffin vanille pépites de chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

vacances scolaires


 Haricot vert bio
et vinaigrette moutarde
 Macédoine mayonnaise bio


 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
et quartier de citron

 Coquillettes bio

 Gouda bio



 Edam bio


 Fruit bio


Baguette
Pâte à tartiner individuelle
 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

vacances scolaires

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
 Salade coleslaw rouge bio


 Daube de boeuf bio à la
provençale

 Semoule bio

 Fromage frais Chanteneige bio


 Fromage fondu bio croc lait


Ile flottante
et sa crème anglaise


Barre bretonne à partager
 Fruit bio
Lait demi écrémé


VENDREDI

menu végétarien **vacances scolaires**

 Salade de riz bio (Maïs bio,
tomate bio, olive noire, poivron)
et vinaigrette moutarde


 Œuf dur bio

 Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

 Emmental bio

 Fruit bio

Baguette
 Cantal aop
Coupelle de purée de pommes et
poire

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 27/10/2025 au 31/10/2025

MENU


de la semaine


LUNDI


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


 Choux bicolores bio
 Salade verte bio
et vinaigrette à l'échalote

Nuggets de blé

 Lentilles mijotées bio


 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio


 Crème dessert bio chocolat


Baguette
Confiture


 Fruit bio
Lait demi écrémé

MARDI

****menu 4C anti-gaspi**
vacances scolaires**

 Sauté de boeuf bio sauce à la
tomate et au basilic

 Semoule bio

 Légumes couscous bio

 Pont l'Evêque aop

 Cantal aop


 Fruit bio


Madeleine
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pomme
abricot


MERCREDI

****vacances scolaires****


Samoussa de légumes


 Merlu pmd sauce basilic

 Chou fleur bio béchamel à
l'emmental

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

 Coulommiers bio


 Coupelle de purée de pommes
bio


 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio


Croissant
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
 Fruit bio

JEUDI


****vacances scolaires****


 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio


 Emincé de dinde lr sauce
végétale champignons crémée

 Courgette bio

 Emmental bio


 Pointe de brie bio

 Fruit bio

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


VENDREDI

**** menu orange et noir ****

 Soupe de courge butternut bio
à la vache qui rit

Nuggets de poulet
Pommes noisette

Fromage blanc nature
Coulis de mangue

 Moelleux au chocolat et
pépites, farine lcl

Gaufrettes au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



