

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 lr sauce au paprika  
Pommes smile  
  
Fromage frais Carré demi sel  
Fromage frais Rondelé nature  
  
 Crème dessert bio chocolat

## 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

## 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

## JEUDI

**\*\*\*c'est la rentrée \*\*\***  
 Melon bio  
  
Nuggets de poulet et ketchup  
 Coquillettes bio blé semi-complet  
  
Fromage blanc sucré  
  
Smoothie pomme et pêche

## VENDREDI

**\*\*menu 4C anti-gaspi\*\***  
 Sauté de boeuf char sauce aux olives  
 Carotte bio  
  
 Saint Nectaire aop  
 Cantal aop  
  
 Fruit bio

Barre bretonne à partager  
 Fruit bio  
Lait demi écremé

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

Baguette  
Barre de chocolat  
Fruit  
Lait demi écremé

Croissant  
 Yaourt bio nature  
 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\*\***

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

AB Couscous de légumes bio (fèves et semoule)

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais sucré

Fruit bio

Baguette viennoise

AB Yaourt bio nature

Jus d'oranges (100 % jus)

**MARDI**

AB Tomate bio  
 AB Salade verte bio vinaigrette balsamique

Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

AB Riz bio

Tomme blanche  
 Pointe de Brie

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Baguette et beurre

AB Fruit bio

Lait demi écremé

**MERCREDI**

AB Œuf dur bio et dosette de mayonnaise

AB Jambon blanc de porc Ir

Filet de dinde Ir façon jambon

AB Légumes façon maillot bio (petits pois, carotte, haricot vert)

Pont l'Evêque aop  
 Munster aop

AB 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)

AB Boulgour bio

Fromage frais Chanteneige bio  
 Fromage frais fouetté Rondelé bio

AB Fruit bio

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

**VENDREDI**

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

AB Pastèque bio

AB Melon bio

Colin d'Alaska pmd d'Alaska frais

Pâte perle courgette sauce crème boursin

Yaourt aromatisé

Yaourt nature

: La mangue

Gaufrettes au chocolat

AB Fruit bio

Lait demi écremé

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\*\***

AB Céleri bio rémoulade  
AB Salade verte bio et vinaigrette moutarde



Cordon bleu de volaille  
Epinards branche bio à la crème



AB Yaourt bio brassé aromatisé fraise  
AB Yaourt bio nature

Baguette  
Barre de chocolat  
Yaourt aromatisé  
AB Fruit bio

MARDI

AB Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde



Emincé de saumon sauce bretonne

AB Haricots verts bio



AB Edam bio

AB Coulommiers bio



Ile flottante et sa crème anglaise

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

MERCREDI

AB Melon bio

AB Pastèque bio

Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes

AB Semoule bio

AB Fromage frais Chanteneige bio

AB Fromage frais fouetté Rondelé bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Corn flakes  
Fruit  
Lait demi écremé

JEUDI

Salade de lentilles  
Salade de pois chiche vinaigrette tomatee



AB Rôti de boeuf char froid  
Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches)



AB Coulommiers bio  
Fromage au lait pasteurisé Carré bio



Baguette et beurre

AB Yaourt bio nature  
Coupelle de purée de pommes et poire

VENDREDI

**\*\*menu végétarien\*\***

AB Courgettes râpées bio ciboulette

AB Concombre bio et maïs bio sauce bulgare

AB Pâtes bio à la ratatouille et aux lentilles corail

AB Cantal aop

AB Bleu d'auvergne aop  
Ile flottante et sa crème anglaise

Pain au chocolat  
AB Fruit bio  
Lait demi écremé

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**

- AB Salade de blé bio aux petits légumes bio
- Merlu pmd sauce aux épices douces
- AB Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)
- Petit fromage frais aromatisé aux fruits
- Petit fromage frais sucré
- AB Fruit bio
- Baguette
- Cantal aop
- Coupelle de purée de pommes

**MARDI**

- \*\*menu végétarien\*\***
- AB Pastèque bio
- AB Melon bio
- AB Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio
- AB Fromage frais fouetté Rondelé bio
- AB Fromage frais Chanteneige bio
- Dessert lacté gélifié saveur chocolat
- Dessert lacté gélifié saveur vanille
- Baguette viennoise
- AB Fruit bio
- Lait demi écremé

**MERCREDI**

- AB Macédoine mayonnaise bio
- AB Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
- AB Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise
- Pont l'Evêque aop
- Saint Nectaire aop
- AB Fruit bio
- Gaufrettes au chocolat
- AB Yaourt bio nature
- Jus d'oranges (100 % jus)

**JEUDI**

- AB Concombre bio et maïs bio
- AB Tomate bio
- Vinaigrette guacamole
- Rôti de veau Ir au romarin
- AB Courgette bio
- Yaourt nature
- Yaourt aromatisé
- Moelleux pomme cannelle et figue (farine locale)

**VENDREDI**

- \*\*menu 4C anti-gaspi\*\***
- Rillettes de thon pmd
- Poulet Ir sauce champignon crémée
- AB Purée de pommes de terre fraîches bio
- et emmental râpé bio
- AB 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 écremé

## MARDI

Feuilleté fromage fondu  
Nugget's à l'emmental  
Pommes de terre quartier avec peau  
Gouda bio  
Liégeois saveur chocolat

## 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 Rondélé bio  
Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio  
Crème dessert bio chocolat  
Corn flakes Fruit Lait demi écremé

## 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

## VENDREDI

**\*\*menu 4C anti-gaspi\*\***  
Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde  
Tomate bio et vinaigrette moutarde  
Poulet Ir 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 écremé

sOgeres



Appellation d'Origine



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture



Produit de la mer

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

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

# MENU de la semaine

LUNDI

**\*\*menu végétarien\*\***

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

AB Penne bio semi complètes pois chiche et épinards tandoori

Yaourt nature  
Yaourt aromatisé

AB 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 móret  
Fromage frais Petit Moulé

Coupelle de purée de pommes  
Coupelle de purée de pomme abricot

Baguette viennoise

AB Yaourt bio nature

AB Fruit bio

MERCREDI

AB Houmous bio

AB Omelette bio fraîche

AB Courgette bio

AB Cantal aop

AB Pont l'Evêque aop

AB Fruit bio

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

JEUDI

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

AB Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

AB Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)

R Rôti de porc\* Ir au romarin  
R Rôti de dinde Ir au romarin

AB Boulgour bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits  
Petit fromage frais sucré

Gaufrettes au chocolat  
Fruit  
Lait demi écremé

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 œufs saveur vanille

Marbré au chocolat  
Fruit  
Lait demi écremé

**MARDI**

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

Concombre bio et maïs bio  
et vinaigrette moutarde

PARMENTIER CANARD  
HARICOT BLANC PUREEE 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 Ir

Riz bio

Pointe de brie bio

Tarte au flan dcg

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

**JEUDI**

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

Endives bio  
et croûtons  
et vinaigrette moutarde

Poulet rôti Ir  
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

COQUILLETT 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\*\***

AB Panais bio local frais en  
rémoulade aux pommes  
AB 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\*\***

AB Endive bio et pomme bio  
AB Endives bio  
Vinaigrette au cerfeuil

R Sauté de porc\* Ir sauce caramel

R Sauté de dinde Ir au caramel  
AB Carotte bio

AB Yaourt bio brassé à la banane  
AB Yaourt bio nature

Muffin vanille pépites de chocolat  
AB Fruit bio  
Lait demi écremé

### MERCREDI

**\*\*vacances scolaires\*\***

AB Haricot vert bio  
et vinaigrette moutarde  
AB Macédoine mayonnaise bio

Meunière colin pmd d'Alaska  
frais  
et quartier de citron

AB Coquillettes bio  
Gouda bio  
Edam bio  
Fruit bio

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

### JEUDI

**\*\*vacances scolaires\*\***

AB Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde  
AB Salade coleslaw rouge bio

AB Daube de boeuf bio à la  
provencale  
AB Semoule bio

AB Fromage frais Chanteneige bio  
AB Fromage fondu bio croc lait  
Ile flottante  
et sa crème anglaise

Barre bretonne à partager  
AB Fruit bio  
Lait demi écremé

### VENDREDI

**\*\*menu végétarien\*\*** **\*\*vacances scolaires\*\***

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

AB Oeuf dur bio

AB Purée d'épinard bio (pdt  
fraîche)

AB Fromage au lait pasteurisé  
Carré bio

AB Emmental bio

AB 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\*\***

AB Choux bicolores bio  
AB Salade verte bio et vinaigrette à l'échalote  
Nuggets de blé

AB Lentilles mijotées bio  
Nuggets de blé

AB Fromage frais fouetté Rondelé bio

AB Fromage frais Chanteneige bio  
Nuggets de blé

AB Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio  
Crème dessert bio chocolat

Baguette  
Confiture  
AB Fruit bio  
Lait demi écremé

MARDI

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

AB Sauté de boeuf bio sauce à la tomate et au basilic

AB Semoule bio  
Légumes couscous bio

Pont l'Evêque aop  
Cantal aop

Fruit bio

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\*\***

AB Taboulé aux raisins secs, semoule bio

Emincé de dinde Ic 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 \*\***

AB 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 Icl

Gaufrettes au chocolat  
AB Fruit bio  
Lait demi écremé

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

sOgeres



