

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

MENU de la semaine

LUNDI

****menu 4C Anti-gaspi****

AB Endive bio et pomme et vinaigrette au miel

R Poulet lr rôti au jus

AB Tortis tricolores bio

Ile flottante et sa crème anglaise

Marbré au chocolat
Fruit
Lait demi écremé

MARDI

AB Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

AB Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et quartier de citron

AB Riz bio

Cantal aop

Fourme d'Ambert aop

Coupelle de purée de pommes bio

Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Baguette

Pâte à tartiner individuelle
Petit fromage frais sucré

AB Fruit bio

MERCREDI

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

AB Sauté de boeuf bio sauce tomate origan

AB Haricots verts bio persillés

AB Fromage Carré bio

AB Pointe de brie bio

AB Fruit bio

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pommes et ananas

AB Yaourt bio nature

JEUDI

****menu végétarien****

AB Salade verte bio et vinaigrette moutarde

AB Céleri bio rémoulade

AB Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio

Coulommiers
Tomme blanche

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Baguette

Cantal aop

AB Fruit bio

VENDREDI

**** Journée de la gentillesse ****

AB Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Beignet de poisson pmd

AB Frites bio

Fromage fondu vache qui rit bio

AB Banane bio sauce au chocolat lait

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 10/11/2025 au 14/11/2025

MENU de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

Beignets stick de mozzarella



Dahl de lentilles beluga bio, amande et riz bio



Saint Nectaire aop

Cantal aop



Fruit bio

Baguette
Barre de chocolat

Yaourt bio nature

Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

MERCREDI

****menu 4C Anti-gaspi****

Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

Radis roses et beurre



Poulet Ir sauce fines herbes
Purée de patates douces et pommes de terre (pdt fraîches)



Yaourt bio nature

Yaourt bio brassé à la banane

Baguette
Confiture
Fruit bio
Lait demi écremé

JEUDI

Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

Salade verte bio et vinaigrette aux herbes



Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise



Fromage frais Chanteneige bio



Fromage frais fouetté Rondelé bio



Crème dessert bio chocolat

Croissant
Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

Soupe de poireaux et pommes de terre bio



Sauté de boeuf char sauce caramel

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



Pointe de brie bio

Camembert bio



Gâteau au fromage blanc, farine Icl

Brioche aux pépites de chocolat
Yaourt aromatisé



Fruit bio

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



Viande
charolaise

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre

 Emincé de saumon sauce oseille
 Ratatouille bio

 Petit fromage frais sucré
 Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit bio

MARDI

****menu 4C Anti-gaspi****
 Maïs et vinaigrette moutarde

 Poulet Ir sauce estragon
 Chou fleur

 Ille flottante et sa crème anglaise

MERCREDI

****menu végétarien****
 Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)

 Omelette bio fraîche
 Coquillettes bio
 Epinards branches bio à la béchamel

 Emmental bio
 Bûche de chèvre bio

 Fruit bio

JEUDI

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

 Sauté de porc Ir sauce caramel
 Sauté de dinde Ir au caramel
 Riz façon cantonnais (petits pois, omelette)

 Pont l'Evêque aop
 Bleu d'auvergne aop

 Purée de pomme fraîche bio et mangue

VENDREDI

 Houmous bio

 Rôti de veau Ir sauce crème et champignons
 Pommes de terre en gratin

 Yaourt bio à la myrtille
 Yaourt bio nature

 Fruit bio

Madeleine
 Yaourt aromatisé
 Coupelle de purée de pommes et fraises

Baguette
 Confiture
 Fruit bio
 Lait demi écremé

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

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

sOgeres



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

MENU de la semaine

LUNDI

- Salade de lentilles bio
- Sauté de boeuf char jus aux oignons
- Carotte bio
- Saint Nectaire aop
- Munster aop
- Fruit

MARDI

- **menu végétarien****
- Feuilleté fromage fondu
- Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio
- Crème dessert bio chocolat
- Fruit bio

MERCREDI

- **menu 4C Anti-gaspi****
- Rillettes de thon pmd
- Steak haché de veau Ir sauce au paprika
- Purée d'épinards bio
- Yaourt bio brassé framboise, abricot
- Yaourt bio nature

JEUDI

- Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre)
- Emincé de saumon sauce bretonne
- Fusilli bio
- Fromage frais Chanteneige bio
- Fromage frais fouetté Rondelé bio
- Fruit bio

VENDREDI

- **AB : Tomme catalane****
- Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
- Poulet LBR sauce aux olives
- Semoule bio
- Légumes couscous
- Gouda bio
- Gâteau aux pommes, farine Icl

Baguette et beurre
 Fruit bio
Lait demi écremé

Gaufrettes au chocolat
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pomme abricot
Lait demi écremé

Baguette Barre de chocolat
Fromage blanc aromatisé aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
 Fruit bio

sOgeres



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

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

 Salade de betteraves bio
 Betterave bio et maïs bio et vinaigrette aux herbes

 Quenelle nature sauce tomate

 Riz bio

 Coulommiers bio
 Pointe de brie bio

 Fruit

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

MARDI

menu 4C Anti-gaspi

 Endives bio et pomme
Endives BIO et noix

 Cordon bleu de volaille
Purée de potiron (Pommes de terre bio fraîches)

 Yaourt aromatisé
Yaourt nature

 Miel pops
 Fruit bio

Lait demi écremé

MERCREDI

 Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème) et croûtons

 Hoki pmd sauce à l'oseille
 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

 Cantal aop
 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

 Baguette
Confiture
Coupelle de purée de pommes
 Yaourt bio nature

JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

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

 Sauté de bœuf char sauce au thym

 Brocolis bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Fromage frais fouetté Rondelé bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

 Pain au chocolat
 Fruit bio

Lait demi écremé

VENDREDI

Pâté breton de porc
 Chou fleur bio façon mimosa (œuf)

 Jambon blanc de porc Ir
 Filet de dinde Ir façon jambon

 Lentilles Icl mijotées

 Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit bio

 Baguette et beurre

Fromage blanc sucré
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



Produit local



Viande
charolaise

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

MENU de la semaine

LUNDI

Radis roses et beurre
Pomelos

✖ Sauté de boeuf char à la provençale (tomate, herbes de provence)

AB Carotte bio

Fromage frais cantafrais
Fromage fondu

Île flottante
et sa crème anglaise

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Lait demi écremé

MARDI

menu végétarien

Poireaux
Salade de betteraves rouges et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé
AB Fusilli bio

Saint Nectaire aop
Munster aop
AB Fruit bio

MERCREDI

menu 4C Anti-gaspi

Poulet Ir rôti au jus
Haricots verts bio persillés

Bûche de chèvre bio
AB Edam bio

Beignet aux pommes dcg

Baguette viennoise

AB Fruit bio

Lait demi écremé

JEUDI

Soupe de légumes variés bio

Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron

AB Riz bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

AB Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

Céleri bio rémoulade
AB Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Effiloché de canard en parmentier purée fraîche

AB Coulommiers bio
AB Camembert bio

AB Purée de pomme fraîche bio et figue

Marbré au chocolat
Fruit
Yaourt aromatisé

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Décongelé

Issu de l'agriculture biologique

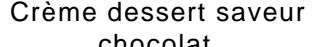
Produit de la mer durable

Viande charolaise

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025

MENU de la semaine

LUNDI

 Endives bio
 Salade verte bio
 Vinaigrette à la moutarde et au basilic
 Merlu pmd sauce crème
 Purée d'épinard bio (pdt fraîche)
 Edam
 Saint Paulin
 Crème dessert saveur chocolat
 Crème dessert saveur vanille

MARDI

****menu végétarien****
 Crêpe à l'emmental
 Coquillettes bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise bio
 Petit fromage frais sucré
 Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 Fruit

MERCREDI

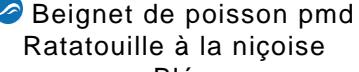
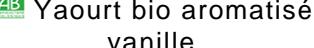
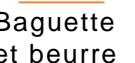
 Soupe crecy, carotte et pomme de terre bio

 Sauté de bœuf bio sauce aux olives
 Sémoule bio
 Gouda bio
 Camembert bio
 Fruit bio

JEUDI

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

VENDREDI

****menu 4C Anti-gaspi****
 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde
 Panais bio Icl rémoulade aux pommes
 Beignet de poisson pmd Ratatouille à la niçoise Blé
 Yaourt bio aromatisé vanille
 Yaourt bio nature
 Baguette et beurre
 Yaourt aromatisé Jus d'oranges (100 % jus)

sOgeres



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 22/12/2025 au 26/12/2025

MENU de la semaine

LUNDI

vacances scolaires
menu 4C anti-gaspi

R Escalope de dinde lr sauce crème aux champignons
Riz bio

B Bleu d'auvergne aop
Cantal aop

Fruit bio

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

MARDI

vacances scolaires

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

R Sauté de veau lr sauce paprika persil
Boulgour bio

AB Camembert bio
AB Fromage Carré bio

AB Crème dessert bio à la vanille

Baguette
Confiture
AB Fruit bio
Lait demi écremé

MERCREDI

menu végétarien
vacances scolaires

AB Soupe de poireaux et pommes de terre bio



Clafoutis de patates douces, pomme de terre et mozzarella

AB Salade verte bio et vinaigrette moutarde

AB Yaourt bio brassé à la banane

AB Yaourt bio nature

Muffin tout chocolat

Baguette
Saint Nectaire aop
Coupelle de purée de pommes



Appellation
d'Origine
Protégée

JEUDI

VENDREDI

vacances scolaires

AB Taboulé, semoule bio, concombre bio

AB Omelette bio fraîche
AB Carottes bio à l'ail

AB Fromage frais Chanteneige bio

AB Fromage frais fouetté Rondelé bio

CAKE AGB
POTIRON,CHOCOLAT,NOISETTE

CAKE AGB
POTIRON,CHOCOLAT,NOISETTE
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

AB Fruit bio

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



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique

sOgeres

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026

MENU de la semaine

LUNDI

vacances scolaires

 Salade de lentilles bio



 Sauté de bœuf bio sauce caramel
Petit pois et carottes



 Bûche de chèvre bio
 Camembert bio
 Fruit bio


Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Coupelle de purée de pommes et poire
Lait demi écremé

MARDI

vacances scolaires

 Pizza tomate emmental mozzarella



 Filet de limande pmd sauce aux épices douces
 Tortis tricolores bio
 Pont l'Evêque aop
 Munster aop
 Fruit bio


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

MERCREDI

vacances scolaires

menu 4C anti-gaspi

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde



Emincé de volaille kebab
Pain pita
 Frites bio
Fromage frais Petit Louis
Liégeois saveur chocolat


Croissant
 Fruit bio
Lait demi écremé

JEUDI

VENDREDI

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