


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



MENU

de la semaine

LUNDI

menu 4C Anti-gaspi



 Endive bio et pomme
et vinaigrette au miel


 Poulet lr rôti au jus
 Tortis tricolores bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Marbré au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé


MARDI


 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde
 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde


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

 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
 Fruit bio


MERCREDI

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


 Sauté de boeuf bio sauce
tomate origan

 Haricots verts bio persillés

 Fromage Carré bio



 Pointe de brie bio


 Fruit bio

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pommes
et ananas
 Yaourt bio nature

JEUDI

menu végétarien


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
 Céleri bio rémoulade

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Coulommiers
Tomme blanche

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel


Baguette

 Cantal aop


 Fruit bio


VENDREDI

** Journée de la gentillesse **

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Beignet de poisson pmd
 Frites bio

 Fromage fondu vache qui
rit bio

 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 lr 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 écrémé


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 lcl

Briochette 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

Madeleine
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de
pommes et fraises

MARDI

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

Maïs
et vinaigrette moutarde


 Poulet Ir sauce estragon
Chou fleur




Ile flottante
et sa crème anglaise



Baguette
Confiture
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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


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

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

Marbré au chocolat


 Fruit bio
Lait demi écrémé


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

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
 Yaourt bio nature
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


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

Baguette
et beurre

 Fruit bio

Lait demi écrémé

MARDI

menu végétarien

Feuilleté fromage fondu




 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio




 Crème dessert bio chocolat

 Fruit bio


Gaufrettes au chocolat


 Yaourt bio nature


 Fruit bio


MERCREDI


menu 4C Anti-gaspi


 Rillettes de thon pmd




 Steak haché de veau lr
sauce au paprika

 Purée d'épinards bio



 Yaourt bio brassé
framboise, abricot

 Yaourt bio nature


Baguette viennoise

Coupelle de purée de pomme
abricot


Lait demi écrémé


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

Baguette


Barre de chocolat


Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Jus de pommes (100 % jus)


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 lcl

Baguette

Fromage fondu Vache qui rit

 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 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 écrémé

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 écrémé

VENDREDI

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

 Jambon blanc de porc lr
 Filet de dinde lr façon
jambon

 Lentilles lcl 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)

 Carotte bio

Fromage frais cantafrais
Fromage fondu

Ile flottante
et sa crème anglaise

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

menu végétarien

Poireaux
Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé

 Fusilli bio

 Saint Nectaire aop



 Munster aop

 Fruit bio

Baguette
Confiture
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MERCREDI


menu 4C Anti-gaspi

 Poulet lr rôti au jus
 Haricots verts bio persillés


 Bûche de chèvre bio


 Edam bio

 Beignet aux pommes dcg

Baguette viennoise
 Fruit bio
Lait demi écrémé


JEUDI

 Soupe de légumes variés
bio

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
et quartier de citron



 Riz bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

 Fruit bio


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


VENDREDI

 Céleri bio rémoulade
 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Effiloché de canard en
parmentier purée fraîche

 Coulommiers bio

 Camembert bio

 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

—
Madeleine
 Fruit bio
Lait demi écrémé







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


—
Croissant
 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

 Soupe crecy, carotte et
pomme de terre bio
—
 Sauté de bœuf bio sauce
aux olives
 Semoule bio
—
 Gouda bio
 Camembert bio
—
 Fruit bio






—
Baguette
Barre de chocolat
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Coupelle de purée de pommes
et ananas

JEUDI

—
Gaufre liégeoise
 Fruit bio
Lait demi écrémé

VENDREDI

menu 4C Anti-gaspi

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde
 Panais bio lcl 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)

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

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****

 Escalope de dinde 1r sauce
crème aux champignons


 Riz bio

 Bleu d'Auvergne aop

 Cantal aop

 Fruit bio


Baguette viennoise


 Yaourt bio nature


Jus de pommes (100 % jus)

MARDI


****vacances scolaires****

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde


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

 Sauté de veau 1r sauce
paprika persil

 Boulgour bio

 Camembert bio

 Fromage Carré bio

 Crème dessert bio à la
vanille

Baguette


Confiture

 Fruit bio


Lait demi-écrémé


MERCREDI


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

 Soupe de poireaux et
pommes de terre bio

Clafoutis de patates douces,
pomme de terre et mozzarella


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Yaourt bio brassé à la
banane

 Yaourt bio nature

Muffin tout chocolat

Baguette


 Saint Nectaire aop


Coupelle de purée de pommes

JEUDI


VENDREDI


****vacances scolaires****

 Taboulé, semoule bio,
concombre bio

 Omelette bio fraîche

 Carottes bio à l'ail

 Fromage frais Chanteneige
bio

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio

CAKE AGB

POTIRON, CHOCOLAT, NOISETTE

CAKE AGB

POTIRON, CHOCOLAT, NOISETTE

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Fruit bio

sOgeres

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



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique






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 écrémé

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 écrémé

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