

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

MENU
de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

 Salade de lentilles bio et vinaigrette moutarde

 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

JEUDI

VENDREDI

****Vacances scolaires****

****menu végétarien****

 Céleri bio rémoulade

 Pomelos bio

 Riz bio sauce façon chili égréné végétal

 Fromage Carré bio
 Camembert bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

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

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

Radis roses et beurre demi sel
Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Merlu pmd sauce curry
Lentilles mijotées bio

Fromage frais fouetté
Rondelé bio

Fromage fondu vache qui rit bio

Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pomme abricot

Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écremé

MARDI

Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

Sauté de boeuf bio sauce paprika persil

Haricots verts bio au persil

Fromage blanc bio caramel liquide copeaux de chocolat noir

Fruit bio

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

MERCREDI

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

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

Filet de limande pmd sauce basilic

Coquillettes bio

Crème dessert bio chocolat

Crème dessert bio à la vanille

Gaufre liégeoise
Petit fromage frais sucré

Fruit bio

JEUDI

****menu végétarien****

Houmous bio

Beignet stick mozzarella
Chou fleur bio béchamel à l'emmental

Riz bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Fruit bio

Baguette
Confiture
Coupelle de purée de pommes et fraises
Lait demi écremé

VENDREDI

***** Partage de la Galette *****

Endives bio

Salade verte bio
vinaigrette à l'huile d'olive colza citron

Jambon blanc de porc Ir
Filet de dinde Ir façon jambon

Purée de potiron (Pommes de terre bio fraîches)

Cantal aop
Saint Nectaire aop

Galette à la frangipane

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Fruit bio

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

sOgeres

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Ravioli de légumes bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la banane

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

Gaufre poudrée
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Fruit

MARDI

Feuilleté fromage fondu

 Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes

 Riz bio

 Gouda bio

 Edam bio

 Fruit bio

Baguette
Confiture
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écremé

MERCREDI

 Soupe de légumes variés bio

 Emincé de boeuf Ir jus aux oignons

 Semoule bio

 Pont l'Evêque aop

 Fourme d'Ambert aop

 Fruit bio

Croissant
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

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

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

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

Francfort de volaille
Pommes noisette et ketchup

Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Petit fromage frais sucré

Marbré au chocolat
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

VENDREDI

 Céleri bio rémoulade

 Coquillettes bio sauce thon pmd et tomate façon bolognaise

 Fromage Carré bio

 Fruit bio

Baguette
 Saint Nectaire aop
Coupelle de purée de pomme abricot

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

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

Crêpe à l'emmental
Emincé de saumon sauce crème
Epinards branches bio à la béchamel
Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Fraidou
Fruit bio
Baguette
Barre de chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

Salade coleslaw rouge bio (chou rouge bio, carotte bio, mayonnaise)
Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde
Sauté de boeuf bio sauce dijonnaise (moutarde)
Purée de pommes de terre fraîches bio
Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Coupelle de purée de pommes et fraises
Coupelle de purée de pomme coing
Madeleine
Yaourt aromatisé
Fruit

MERCREDI

****menu 4C Anti-gaspi****
Céleri bio remoulade
Endives bio et vinaigrette moutarde
Poulet Ir rôti au jus
Ratatouille bio
Blé bio
Crème dessert bio chocolat
Crème dessert bio à la vanille
Baguette et beurre
Fruit bio
Lait demi écremé

JEUDI

****menu végétarien****
Soupe de poireaux et pommes de terre bio
Penne bio sauce tomate et lentille corail
Yaourt aromatisé
Yaourt nature
Île flottante et sa crème anglaise
Pain au chocolat
Yaourt bio nature
Coupelle de purée de pommes et poire

VENDREDI

****les agrumes : dans ton assiette****
Salade verte bio
Pomelos
vinaigrette d'agrumes (citron, agrume)
Colin d'Alaska pmd sauce coco et citron vert
Semoule bio
Bleu d'Auvergne aop
Cake bio choco mandarine
Gaufrettes au chocolat
Fruit bio
Lait demi écremé

sOgeres

Appellation
d'Origine Protégée

Certifié Label
Rouge

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

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

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

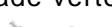
menu végétarien

Salade de pommes de terre et vinaigrette moutarde



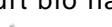
Tarte aux fromages

Salade verte bio



Yaourt bio à la myrtille

Yaourt bio nature



Fruit bio

Baguette

Fromage frais Chanteneige bio

Coupelle de purée de pommes et ananas

MARDI

Tortis bio au thon pmd et pesto rouge



Poulet Ir sauce paprika persil

Carottes bio à l'ail



Gouda bio

Edam bio



Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Baguette viennoise

Petit fromage frais sucré

Fruit bio

MERCREDI

Salade de betteraves bio

Betteraves bio et maïs bio et sauce façon Voronoff



Sauté de veau Ir au romarin

Sémoule bio

Légumes couscous bio



Munster aop

Pont l'Evêque aop



Fruit bio

JEUDI

menu 4C Anti-gaspi

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



Cordon bleu de volaille

Brocolis et pommes de terre béchamel à l'emmental



Fruit bio

VENDREDI

menu festif

Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde



Nuggets de poisson pmd

Pommes de terre quartier avec peau et ketchup



Petit fromage frais sucré



Gâteau basque dcg

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Décongelé

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

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

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

- Panais bio Icl rémoulade aux pommes
- Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde
- PARMENTIER DE COLIN ALASKA ET SAUMON PMD, PUREE AGB
- Fromage fondu vache qui rit bio
- Fromage frais Chanteneige bio
- Ille flottante et sa crème anglaise

Baguette
Confiture
Fruit bio
Lait demi écremé

MARDI

- Haricot vert bio
- Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
- Omelette bio sauce tomate
- Carotte bio
- Boulgour bio
- Yaourt bio aromatisé vanille
- Yaourt bio nature
- Fruit bio

Gaufre liégeoise
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

- Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)
- Jambon blanc de porc Ir
- Filet de dinde Ir façon jambon
- Coquillettes bio blé semi-complet
- Cantal aop
- Saint Nectaire aop
- Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Fruit bio
Yaourt bio nature

JEUDI

- **menu végétarien**
- Taboulé aux raisins secs, semoule bio
 - Nugget's à l'emmental
 - Chou fleur bio béchamel
 - Petit fromage frais sucré
 - Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 - Fruit bio

Croissant
Coupelle de purée de pomme coing
Lait demi écremé

VENDREDI

- *** Fête des crêpes***
menu 4C antigaspi
- Salade Iceberg et mozzarella vinaigrette balsamique
 - Boulette de boeuf bio sauce tomate
 - Riz bio
 - Crêpe sucrée bio
 - Pâte à tartiner cpne Confiture

Madeleine
Petit fromage frais sucré
Fruit

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

sOgeres

Appellation
d'Origine Protégée

Certifié Label
Rouge

Cuisiné par nos
équipes

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit local

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre
Salade de lentilles

Sauté de bœuf bio sauce au thym
 Haricots verts bio persillés

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Fruit

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

MARDI

*** menu végétarien ***
 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
 Tajine, semoule bio et pois chiches bio
 Saint Paulin Mimolette

Dessert lacté gélifié saveur chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette et beurre
Fruit


MERCREDI

menu 4C Anti-gaspi
 Soupe dubarry, chou fleur bio et pommes de terre

Emincé de saumon sauce poireaux et champignon
 Purée de courge butternut bio et pommes de terre (Pdt fraîche locale)
 Yaourt bio à la myrtille
 Yaourt bio nature

Gaufre poudrée
Fruit
Lait demi écremé

JEUDI

 Rillettes de thon pmd

 Poulet Ir façon yassa (épices, moutarde, citron)
 Riz bio

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

 Fruit bio

Baguette
Confiture
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Salade iceberg et vinaigrette au miel

Cordon bleu de volaille et ketchup
 Fusilli bio

 Fourme d'Ambert aop
 Munster aop

Ile flottante et sa crème anglaise

Gaufrettes au chocolat
 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

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** menu végétarien ***

AB Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

AB Dahl de lentilles beluga bio et riz bio

AB Yaourt bio à la myrtille

AB Yaourt bio nature

AB Crème dessert bio chocolat

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
AB Fruit bio

MARDI

menu 4C Anti-gaspi

Feuilleté fromage fondu

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

AB Epinards branches bio à la béchamel

AB Pennes bio

AB Fruit bio

Marbré au chocolat
Coupelle de purée de pomme pruneaux
Lait demi écremé

MERCREDI

AB Panais bio en remoulade et pomme cuite

AB Salade verte bio et vinaigrette moutarde

AB Sauté de veau Ir marengo (tomate et champignons)

AB Brocolis bio

Pont l'Evêque aop

Bleu d'Auvergne aop

Tarte au flan dcg

AB Baguette
Confiture
AB Yaourt bio nature
AB Fruit bio

JEUDI

AB Soupe de légumes variés bio

Raclette, jambon de porc LR, saucisson à l'ail et sec

AB Filet de dinde Ir façon jambon

Raclette (garniture)

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Fruit

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

VENDREDI

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

AB Endives bio et vinaigrette aux herbes

AB Poulet Ir rôti au jus

AB Blé bio

Fromage frais cantalais
Fromage frais Tartare nature

AB Purée de pomme bio fraîche, framboise et basilic

Baguette
Barre de 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



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable