


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 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


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 écrémé

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 écrémé


VENDREDI

*** Partage de la Galette ***

 Endives bio

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


 Jambon blanc de porc lr
 Filet de dinde lr 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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


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 écrémé


MERCREDI

 Soupe de légumes variés
bio

 Emincé de boeuf lr 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 rémoulade
 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 écrémé

JEUDI


****menu végétarien****

 Soupe de poireaux et
pommes de terre bio

 Penne bio sauce tomate et
lentille corail


Yaourt aromatisé
Yaourt nature


Ile 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,
agrumes)

 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 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

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 lr 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 lr au
romarin

 Semoule bio

 Légumes couscous bio

 Munster aop


 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio


Croissant
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Lait demi écrémé

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

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


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

Marbré au chocolat
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



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique





Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026



MENU

de la semaine


LUNDI

 Panais bio lcl 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

Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette
Confiture
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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 lr
 Filet de dinde lr 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 écrémé



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 écrémé


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

 Yaourt bio nature


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 écrémé

JEUDI

 Rillettes de thon pmd

—


 Poulet lr 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 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


Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026


MENU


de la semaine


LUNDI


*** menu végétarien ***

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Dahl de lentilles beluga bio
et riz bio

 Yaourt bio à la myrtille

 Yaourt bio nature

 Crème dessert bio chocolat

Madeleine


Petit fromage frais aromatisé
aux fruits


 Fruit bio

MARDI


menu 4C Anti-gaspi

Feuilleté fromage fondu

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


 Epinards branches bio à la
béchamel


 Pennes bio


 Fruit bio


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

MERCREDI

 Panais bio en rémoulade et
pomme cuite


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de veau 1r marengo
(tomate et champignons)


 Brocolis bio

 Pont l'Evêque aop

 Bleu d'Auvergne aop


 Tarte au flan dcg

Baguette
Confiture


 Yaourt bio nature

 Fruit bio

JEUDI

 Soupe de légumes variés
bio

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

 Filet de dinde 1r 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


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


 Endives bio
et vinaigrette aux herbes

 Poulet 1r rôti au jus

 Blé bio

Fromage frais cantafrais
Fromage frais Tartare nature

 Purée de pomme bio
fraîche, framboise et basilic

Baguette
Barre de chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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