


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026



MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

 Sauté de bœuf bio sauce
caramel
Petit pois et carottes

 Bûche de chèvre bio
 Camembert bio

 Fruit bio

Baguette

Pâte à tartiner individuelle


Coupe 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

 Fruit bio

Madeleine

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

MERCREDI


 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Emincé de volaille kebab

 Frites bio

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
égrené végétal

 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


Issu de
l'agriculture
biologique








Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU





de la semaine

LUNDI

-  Merlu pmd sauce curry
-  Lentilles mijotées bio
-  Fromage frais fouetté Rondelé bio
-  Fromage fondu vache qui rit bio
-  Coupelle de purée de pommes bio
-  Coupelle de purée de pommes et abricots bio






Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

-  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

-  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
-  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
-  et dés de cantal aop
-  Jambon blanc de porc Ir
-  Filet de dinde Ir façon jambon
-  Purée de potiron (Pommes de terre bio fraîches)
- 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 (Maternelle 4C Choix)
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

 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


 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

 Fruit bio


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


JEUDI

 Emincé de chou blanc bio
et vinaigrette moutarde

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


Francfort de volaille
Pommes noisette
et ketchup

 Yaourt bio à la myrtille

 Yaourt bio nature


Marbré au chocolat
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

VENDREDI

 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 (Maternelle 4C Choix)
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


 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


 Yaourt bio aromatisé vanille


 Yaourt bio nature


Madeleine
Yaourt aromatisé
Fruit


MERCREDI


 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


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

 Cake bio choco mandarine

Gaufrettes au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU

de la semaine


LUNDI

menu végétarien

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


 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Baguette viennoise
Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

MERCREDI

 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

 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 et ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

 Gâteau basque dcg

Marbré au chocolat
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


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique




Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
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

Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette
Confiture
 Fruit bio
Lait demi écrémé

MARDI


 Omelette bio sauce tomate
 Carotte bio
 Boulgour bio



 Camembert bio
 Edam bio



 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
 Emmental râpé bio


 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


 Fruit bio

Croissant
Coupelle de purée de pomme coing
Lait demi écrémé



VENDREDI

*** Fête des crêpes***

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



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique





Produit local

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

MENU

de la semaine




LUNDI


 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
—
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur
vanille




—
Baguette
et beurre
Fruit
 Yaourt bio nature

MERCREDI

 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
—
 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
—
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



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
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


 Crème dessert bio chocolat

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
 Fruit bio

MARDI

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


 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)


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

 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



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable