

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

MENU
de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

****vacances scolaires****

-  Sauté de bœuf bio sauce caramel
Petit pois et carottes

 Bûche de chèvre bio
 Camembert bio

 Fruit bio

****vacances scolaires****

- Pizza tomate emmental mozzarella

 Filet de limande pmd sauce aux épices douces
 Tortis tricolores bio

 Fruit bio

MERCREDI

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Emincé de volaille kebab
 Frites bio

Liégeois saveur chocolat

JEUDI

****Vacances scolaires****
****menu végétarien****

-  Céleri bio rémoulade
 Pomelos bio

 Riz bio sauce façon chili égréné végétal

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Baguette

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

Madeleine

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

Croissant

-  Fruit bio
Lait demi écremé

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 écremé

MARDI

Sauté de boeuf bio sauce paprika persil
 Haricots verts bio au persil

 Fromage blanc bio caramel liquide copeaux de chocolat noir

 Fruit bio

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 écremé

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

sOgeres

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 écremé

MERCREDI

Soupe de légumes variés bio

Emincé de boeuf Ir 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

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

MERCREDI

 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

JEUDI

menu végétarien
 Soupe de poireaux et pommes de terre bio

 Penne bio sauce tomate et lentille corail

 Ille flottante et sa crème anglaise

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
 Cake bio choco mandarine

Baguette
 Barre de chocolat
 Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 Jus de pommes (100 % jus)

Madeleine
 Yaourt aromatisé
 Fruit

Baguette et beurre
 Fruit bio
 Lait demi écremé

Pain au chocolat
 Yaourt bio nature
 Coupelle de purée de pommes et poire

Gaufrettes au chocolat
 Fruit bio
 Lait demi écremé

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

sOgeres



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 Ir sauce paprika
persil

 Carottes bio à l'ail



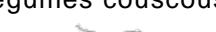
 Dessert lacté flan vanille
nappé caramel bio

MERCREDI

 Sauté de veau Ir au
romarin

 Semoule bio

 Légumes couscous bio



 Munster aop

 Pont l'Evêque aop



 Fruit bio

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

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

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 (Maternelle 4C Choix)

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
 Ile flottante et sa crème anglaise

Baguette
 Confiture
 Fruit bio
 Lait demi écremé

MARDI

Omelette bio sauce tomate
 Carotte bio
 Boulgour bio
 Camembert bio
 Edam bio
 Fruit bio

Gaufre liègeoise
 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
 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 écremé

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

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

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

JEUDI

 Rillettes de thon pmd

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

 Fruit bio

VENDREDI

Salade iceberg et vinaigrette au miel

 Cordon bleu de volaille et ketchup
 Fusilli bio

 Ille flottante et sa crème anglaise

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

Baguette et beurre
 Fruit
 Yaourt bio nature

Gaufre poudrée
 Fruit
 Lait demi écremé

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

Gaufrettes au chocolat
 Fruit bio
 Lait demi écremé

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

sOgeres



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

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

MERCREDI

 Panais bio en remoulade et
pomme cuite

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de veau Ir marengo
(tomate et champignons)

 Brocolis bio

 Tarte au flan dcg

JEUDI

 Soupe de légumes variés
bio

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

 Filet de dinde Ir façon
jambon

Raclette (garniture)

 Fruit

VENDREDI

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

 Endives bio
et vinaigrette aux herbes

 Poulet Ir rôti au jus

 Blé bio

 Purée de pomme bio
fraîche, framboise et basilic

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
 Fruit bio

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

Baguette
Confiture
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

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

Baguette
Barre de chocolat
 Fruit bio
Lait demi écremé

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



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

sOgeres