

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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
-  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
-  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 écremé

JEUDI

VENDREDI

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

-  Céleri bio rémoulade
-  Riz bio sauce façon chili égréné 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)
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

- Coupelle de purée de pommes bio


MARDI

- Sauté de boeuf bio sauce paprika persil
 Haricots verts bio au persil
- Fromage blanc bio caramel liquide

- 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


JEUDI

- **menu végétarien****
- Houmous bio

 - Beignet stick mozzarella

 - Chou fleur bio béchamel à l'emmental

 - Riz bio

 - Fruit bio


VENDREDI

- *** Partage de la Galette *****
- Endives 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

Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écremé

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

Gaufre liégeoise
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

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

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)
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

Francfort de volaille
Pommes noisette et ketchup

 Yaourt bio à la myrtille

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)
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



Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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



 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



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

MENU
de la semaine

LUNDI

Panais bio Icl rémoulade aux pommes
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
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
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)
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
 Fruit

MARDI

***** menu végétarien *****
 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 Tajine, semoule bio et pois chiches bio
 Dessert lacté gélifié saveur chocolat

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

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

 Certifié Label Rouge

 Issu de l'agriculture biologique

 Produit de la mer durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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 Crème dessert bio chocolat

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
AB Fruit bio

MARDI

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 Sauté de veau Ir mirengo (tomate et champignons)

AB Brocolis bio

AB 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)

Fruit

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

VENDREDI

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

AB Poulet Ir rôti au jus

AB Blé bio

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



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

sOgeres