


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 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

 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)  
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







Baguette viennoise  
Fruit  
Lait demi écrémé

## MARDI

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

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 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)  
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

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

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)

 Sauté de bœuf bio sauce  
dijonnaise (moutarde)


 Purée de pommes de terre  
fraîches bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

Madeleine  
Yaourt aromatisé  
Fruit

## MERCREDI

 Céleri bio rémoulade

 Poulet Ir rôti au jus

 Ratatouille bio


 Blé bio


 Crème dessert bio chocolat

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)  
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 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

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

# MENU


de la semaine

## LUNDI




 Panais bio lcl rémoulade aux pommes

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  
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)  
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

—  
Pain au chocolat  
Coupelle de purée de pommes  
et fraises  
Lait demi écrémé




## MARDI

### \*\*\* menu végétarien \*\*\*

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





—  
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


—  
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)  
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


 Sauté de veau lr 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 lr 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)

 Poulet lr 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