



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 01/09/2025 au 05/09/2025


MENU


de la semaine


LUNDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde




 Steak haché de veau 1r sauce au paprika
Pommes smile




 Crème dessert bio chocolat


Barre bretonne à partager


 Fruit bio


Lait demi écrémé


MARDI


 Dés de colin d'Alaska pmd sauce citron persillée


 Blé bio



 Yaourt bio aromatisé vanille

 Yaourt bio nature



 Fruit bio

Muffin tout chocolat


Petit fromage frais aromatisé aux fruits


Jus d'oranges (100 % jus)


MERCREDI


menu végétarien


Galette de boulgour, haricot rouge et poivron


 Riz bio



 Gouda bio

 Edam bio



 Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger

Baguette


Barre de chocolat


Fruit

Lait demi écrémé


JEUDI


c'est la rentrée

 Melon bio




Nuggets de poulet et ketchup


 Coquillettes bio blé semi-complet et emmental râpé




Smoothie pomme et pêche


Croissant


 Yaourt bio nature


 Fruit bio


VENDREDI


 Sauté de boeuf char sauce aux olives


 Carotte bio



 Saint Nectaire aop

 Cantal aop



 Fruit bio

Baguette

Fromage fondu Vache qui rit

Coupelle de purée de pommes

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



Viande charolaise


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025

MENU

de la semaine


LUNDI

menu végétarien



 Couscous de légumes bio
(fèves et semoule)


Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

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


MARDI

 Tomate bio
 Salade verte bio
vinaigrette balsamique


 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel


Baguette
et beurre
 Fruit bio
Lait demi écrémé


MERCREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Jambon blanc de porc lr


 Filet de dinde lr façon jambon


 Légumes façon maillot bio
(petits pois, carotte, haricot vert)

 Fruit bio


Madeleine
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes et
fraises


JEUDI

 Sauté de boeuf char sauce
hongroise (crème fraîche, paprika,
oignon)

 Boulgour bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Fromage frais fouetté Rondelé
bio

 Fruit bio


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

VENDREDI


amuse bouche : la mangue

 Pastèque bio

 Melon bio

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
Pâte perle courgette sauce crème
boursin

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

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





Viande charolaise

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 15/09/2025 au 19/09/2025


MENU


de la semaine

LUNDI


 Céleri bio rémoulade
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille

 Epinards branche bio à la
crème

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

 Yaourt bio nature

Baguette
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

MARDI

Emincé de saumon sauce
bretonne

 Haricots verts bio



 Edam bio


 Coulommiers bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Barre bretonne à partager
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

 Melon bio
 Pastèque bio



 Filet de cabillaud pmd sauce
crème aux herbes

 Semoule bio


Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel


Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé


JEUDI

 Rôti de boeuf char froid
 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)

 Coulommiers bio


 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio



 Fruit bio


Baguette
et beurre
 Yaourt bio nature
Coupelle de purée de pommes et
poire

VENDREDI


menu végétarien

 Courgettes râpées bio
ciboulette

 Concombre bio et maïs bio
 et dés de cantal aop
sauce bulgare

 Pâtes bio à la ratatouille et aux
lentilles corail

Ile flottante
et sa crème anglaise

Pain au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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






Viande charolaise


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 22/09/2025 au 26/09/2025

MENU

de la semaine



LUNDI


 Merlu pmd sauce aux épices douces
 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

Baguette
 Cantal aop
Coupelle de purée de pommes


MARDI


menu végétarien

 Pastèque bio
 Melon bio
Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio
Dessert lacté gélifié saveur chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille




Baguette viennoise
 Fruit bio
Lait demi écrémé


MERCREDI

 Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise
Pont l'Evêque aop
Saint Nectaire aop
Fruit bio




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

JEUDI

 Concombre bio et maïs bio
 Tomate bio
Vinaigrette guacamole
Rôti de veau lr au romarin
 Courgette bio
Moelleux pomme cannelle et figue (farine locale)

Baguette
Confiture
 Fruit bio
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Rillettes de thon pmd
Poulet lr sauce champignon crémée
 Purée de pommes de terre fraîches bio
 et emmental râpé bio
Fruit bio

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

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 29/09/2025 au 03/10/2025


MENU


de la semaine


LUNDI

 Pomelos bio
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas de porc
*Saucisse de volaille façon
chipolata*

 Lentilles mijotées bio

 Coupelle de purée de pommes
bio

 Coupelle de purée de pommes
pêches bio

Croissant
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI



Feuilleté fromage fondu


Nugget's à l'emmental
Pommes de terre quartier avec
peau

Liégeois saveur chocolat


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

MERCREDI

 Céleri bio rémoulade
 Concombre bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde

 Filet de cabillaud pmd sauce
végétale pomme curry crémée

 Riz bio


 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio


 Crème dessert bio chocolat

Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

*** menu végétarien ***



 Œuf dur bio
et sauce cocktail


 Semoule bio et légumes façon
tajine, pois chiche bio, et amandes


 Fruit bio

Baguette
Confiture
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Coupelle de purée de pomme
abricot


VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde
 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr rôti au jus
Pommes de terre Caldeirada (pdt,
tomate, oignon)
Ratatouille à la niçoise

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

 Yaourt bio nature

Marbré 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 06/10/2025 au 10/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

 Penne bio semi complètes pois chiche et épinards tandoori


Yaourt nature
Yaourt aromatisé


 Fruit bio


Baguette
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)


MARDI



Salade verte aux pommes et oranges
Salade iceberg
et vinaigrette d'agrumes

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé



 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)



 Coupelle de purée de pommes bio


 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Baguette viennoise
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

MERCREDI



 Omelette bio fraîche
 Courgette bio



 Cantal aop
 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio

Gaufre poudrée
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde
 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)


 Rôti de porc* 1r au romarin
 Rôti de dinde 1r au romarin

 Boulgour bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Petit fromage frais sucré

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Riz bio sauce chili con carne de boeuf bio

Mimolette
Emmental

 Fruit bio

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pomme coing

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 13/10/2025 au 17/10/2025


MENU


de la semaine

LUNDI

****semaine du gout** **
*normandie***

Camembert pané et salade verte

 Filet de colin d'Alaska pmd
sauce dieppoise (crustacés,
tomate, crème fraîche)


 Epinards branches bio à la
béchamel

Crème aux oeufs saveur vanille

Marbré au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

****semaine du gout** ** régions
de france : nouvelle aquitaine****

 Concombre bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde

PARMENTIER CANARD
HARICOT BLANC PUREE PDT
(PDT FRAICHE)

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
et noix
Confiture de cerise noire


Baguette
et beurre
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Fruit


MERCREDI

****semaine du gout** ** les
régions de france : ile de france

 Blanquette de veau lr

 Riz bio

 Pointe de brie bio

 Tarte au flan dcg

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


JEUDI

****semaine du gout** ** les
régions de france : hauts de
france****

 Poulet rôti lr

Pommes de terre quartier avec
peau


 Maroilles aoc

 Purée de pomme fraîche bio
Brisures de spéculoos


Baguette
Confiture
 Fruit bio
Yaourt aromatisé

VENDREDI

****semaine du gout** ** les
régions de france : auvergne
rhones alpes** **menu
végétarien****

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

COQUILLETTE AGB SAUCE
TARTIFLETTE
EMMENTAL, OIGNON FRIT

 Tarte aux myrtilles dcg

Madeleine
 Yaourt bio nature
Fruit

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)


Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

vacances scolaires

 Riz bio sauce thon pmd et tomate façon bolognaise

 Saint Nectaire aop


 Munster aop


 Fruit bio


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

MARDI

vacances scolaires

 Endive bio et pomme bio


 Endives bio
Vinaigrette au cerfeuil

 Sauté de porc* 1r sauce caramel


 Sauté de dinde 1r au caramel

 Carotte bio

 Yaourt bio brassé à la banane

 Yaourt bio nature

Muffin vanille pépites de chocolat

 Fruit bio


Lait demi écrémé

MERCREDI

vacances scolaires


 Meunière colin pmd d'Alaska frais


et quartier de citron

 Coquillettes bio

 Gouda bio


 Edam bio

 Fruit bio


Baguette
Pâte à tartiner individuelle
 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

vacances scolaires

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Salade coleslaw rouge bio

 Daube de boeuf bio à la provençale

 Semoule bio

Ile flottante
et sa crème anglaise


Barre bretonne à partager


 Fruit bio


Lait demi écrémé

VENDREDI

menu végétarien **vacances scolaires**


 Salade de riz bio (Maïs bio, tomate bio, olive noire, poivron) et vinaigrette moutarde

 Œuf dur bio

 Purée d'épinard bio (pdt fraîche)

 et emmental râpé bio

 Fruit bio

Baguette
 Cantal aop
Coupelle de purée de pommes et poire

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 27/10/2025 au 31/10/2025

MENU


de la semaine


LUNDI

Vacances scolaires **menu végétarien**

 Choux bicolores bio
 Salade verte bio
 et vinaigrette à l'échalote

Nuggets de blé

 Lentilles mijotées bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
 caramel bio


 Crème dessert bio chocolat

Baguette
 Confiture


 Fruit bio
 Lait demi écrémé

MARDI

vacances scolaires


 Sauté de boeuf bio sauce à la
 tomate et au basilic

 Semoule bio

 Légumes couscous bio

 Pont l'Evêque aop

 Cantal aop

 Fruit bio


Madeleine


Yaourt aromatisé
 Coupelle de purée de pomme
 abricot

MERCREDI


vacances scolaires


Samoussa de légumes

 Merlu pmd sauce basilic


 Chou fleur bio béchamel à
 l'emmental

 et emmental râpé bio

 Coupelle de purée de pommes
 bio


 Coupelle de purée de pommes
 et abricots bio


Croissant

Petit fromage frais aromatisé aux
 fruits
 Fruit bio

JEUDI


vacances scolaires

 Emincé de dinde lr sauce
 végétale champignons crémée


 Courgette bio

 Emmental bio


 Pointe de brie bio

 Fruit bio


Baguette
 et beurre

 Yaourt bio nature
 Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

 Soupe de courge butternut bio
 à la vache qui rit

Nuggets de poulet
 Pommes noisette

 Moelleux au chocolat et
 pépites, farine lcl

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



Produit local