

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

MENU
de la semaine

LUNDI

AB Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

AB Steak haché de veau lr sauce au paprika
Pommes smile

AB Crème dessert bio chocolat

Barre bretonne à partager
AB Fruit bio
Lait demi écremé

AB Dés de colin d'Alaska pmd sauce citron persillée

AB Blé bio

AB Yaourt bio aromatisé vanille

AB Yaourt bio nature

AB Fruit bio

Muffin tout chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

MERCRIDI

****menu végétarien****

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

AB Riz bio

AB Gouda bio

AB Edam bio

AB Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger

Baguette
Barre de chocolat
Fruit
Lait demi écremé

JEUDI

*****c'est la rentrée *****

AB Melon bio

Nuggets de poulet et ketchup

AB Coquillettes bio blé semi-complet et emmental râpé

Smoothie pomme et pêche

Croissant
AB Yaourt bio nature
AB Fruit bio

VENDREDI

AB Sauté de boeuf char sauce aux olives

AB Carotte bio

AB Saint Nectaire aop

AB Cantal aop

AB 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 écremé

MERCREDI

 Œuf dur bio et dosette de mayonnaise



 Jambon blanc de porc Ir

 Filet de dinde Ir 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 bœuf 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 écremé

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

sOgeres

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

MARDI

 Emincé de saumon sauce bretonne
 Haricots verts bio

 Edam bio
 Coulommiers bio

 Ille flottante et sa crème anglaise

MERCREDI

 Melon bio
 Pastèque bio

 Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes
 Semoule bio

 Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

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

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

 Ille flottante et sa crème anglaise

Baguette
 Barre de chocolat
 Yaourt aromatisé
 Fruit bio

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

Corn flakes
 Fruit
 Lait demi écremé

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

Pain au chocolat
 Fruit bio
 Lait demi écremé

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

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

MERCREDI

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

JEUDI

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

VENDREDI

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

Baguette
Cantal aop
Coupelle de purée de pommes

Baguette viennoise
Fruit bio
Lait demi écremé

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

Baguette
Confiture
Fruit bio
Lait demi écremé

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

MARDI

Feuilleté fromage fondu

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

 Liégeois saveur chocolat

MERCREDI

 Céleri bio remoulade
 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

JEUDI

***** menu végétarien *****

 Œuf dur bio et sauce cocktail

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

 Fruit bio

VENDREDI

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

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

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise
 Yaourt bio nature

sOgeres

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



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****

AB Penne bio semi complètes pois chiche et épinards tandoori

Yogourt nature
Yogourt aromatisé

AB Fruit bio

Baguette
Barre de chocolat
Yogourt 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

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

AB Coupelle de purée de pommes bio

AB Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Baguette viennoise
AB Yaourt bio nature
AB Fruit bio

MERCREDI

AB Omelette bio fraîche

AB Courgette bio

AB Cantal aop

AB Pont l'Evêque aop

AB Fruit bio

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

JEUDI

AB Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

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

AB Rôti de porc* Ir au romarin

AB Rôti de dinde Ir au romarin

AB Boulgour bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais sucré

VENDREDI

AB Riz bio sauce chili con carne de boeuf bio

Mimolette
Emmental

AB 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 écremé

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 écremé

Appellation d'Origine
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

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

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

Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

COQUILLETTES 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

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* Ir sauce caramel

 Sauté de dinde Ir au caramel

 Carotte bio

 Yaourt bio brassé à la banane

 Yaourt bio nature

Muffin vanille pépites de chocolat

 Fruit bio

Lait demi écremé

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 provencale

 Semoule bio

Ille flottante et sa crème anglaise

Barre bretonne à partager
 Fruit bio
Lait demi écremé

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**

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

Nuggets de blé

AB Lentilles mijotées bio

AB Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

AB Crème dessert bio chocolat

Baguette
Confiture
AB Fruit bio
Lait demi écremé

MARDI

vacances scolaires

AB Sauté de boeuf bio sauce à la tomate et au basilic

AB Semoule bio

AB Légumes couscous bio

● Pont l'Evêque aop

● Cantal aop

AB Fruit bio

Madeleine
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pomme abricot

MERCREDI

vacances scolaires

Samoussa de légumes

● Merlu pmd sauce basilic

AB Chou fleur bio béchamel à l'emmental

AB et emmental râpé bio

AB Coupelle de purée de pommes bio

AB Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Croissant
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

AB Fruit bio

JEUDI

vacances scolaires

● Emincé de dinde lr sauce végétale champignons crémée

AB Courgette bio

AB Emmental bio

AB Pointe de brie bio

AB Fruit bio

Baguette et beurre
AB Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

AB Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit

Nuggets de poulet

Pommes noisette

● Moelleux au chocolat et pépites, farine Icl

Gaufrettes au chocolat
AB Fruit bio
Lait demi écremé

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