

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*menu végétarien\*\*

Feuilleté au fromage fondu


 Couscous de légumes bio  
(fèves et semoule)

 Fruit bio  
au choix


-----  
Madeleine  
Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes (100 % jus)

## MARDI



 Tomate bio

 Salade verte bio  
vinaigrette au pesto rouge

Emincé de saumon sauce  
bretonne


 Purée de courgette bio, pdt  
fraiche lcl bio au basilic et huile  
d'olive


Dessert lacté gélifié saveur vanille  
Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

-----  
Baguette  
Confiture  
 Fruit bio  
 Yaourt bio nature


## MERCREDI

### \*\*menu diététique\*\*

 Œuf dur bio  
et dosette de mayonnaise

 Poulet Ir sauce au thym

 Riz bio

 Coupelle de purée de pommes  
bio


-----  
Gaufrettes au chocolat  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## JEUDI

## VENDREDI

HOKI SAUCE CURRY

 Coquillettes bio

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio  
au choix

-----  
Baguette  
et beurre  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Jus d'oranges (100 % jus)

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique





Produit local

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

# MENU


de la semaine

## LUNDI


 Poulet lr sauce colombo  
 Lentilles mijotées bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais sucré



 Fruit bio  
au choix


Baguette  
Confiture

 Yaourt bio nature

 Fruit bio

## MARDI

 Tomate bio  
 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

 Poisson blanc pané croustillant  
pmd



Ratatouille à la niçoise  
Pommes de terre vapeur


Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel


Barre bretonne à partager  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Jus de pommes (100 % jus)

## MERCREDI

\*\*\* menu végétarien \*\*\*

 Œuf dur bio  
et dosette de mayonnaise  
 et dés de cantal aop


 Korma, riz bio, brunoise  
provençale, petits pois bio

 Fruit bio  
au choix

Baguette viennoise  
Coupelle de purée de pommes  
Lait demi écrémé

## JEUDI



## VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

SAUTE BOEUF AGB JUS AUX  
OIGNONS

 Boulgour bio

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Baguette  
 Saint Nectaire aop  
 Fruit bio

\* : plat contenant du porc / 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 12/05/2025 au 16/05/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI






### \*\*menu végétarien\*\*

 Salade de betteraves bio  
 Salade de betteraves bio et  
maïs  
et vinaigrette moutarde  
—  
 Omelette bio fraîche  
 Purée Crécy bio (Carotte et  
pomme de terre bio fraîches)  
—  
 Fruit bio  
au choix

—  
Gaufre poudrée  
Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes (100 % jus)







## MARDI

 DES SAUMON pmd SAUCE  
BRETONNE

 Epinards branches bio à la  
béchamel  
 Blé bio  
—  
 Cantal aop  
 Saint Nectaire aop  
—  
 Fruit bio  
au choix





—  
Baguette  
et beurre  
Coupelle de purée de pommes et  
poire  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

 Tomate bio  
et vinaigrette moutarde  
 Céleri bio rémoulade  
—  
 Sauté de veau bio sauce  
forestière  
 Brocolis bio  
—  
 Crème dessert bio chocolat  
 Crème dessert bio à la vanille

—  
Croissant  
 Yaourt bio nature  
 Fruit bio






## JEUDI


Beignets de calamar  
 Fusilli bio  
—  
 Fromage frais Chanteneige bio  
 Fromage fondu vache qui rit bio  
—  
 Fruit bio  
au choix

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

## VENDREDI

### \*\*destination mystère\*\*

Rougail de saucisses\*  
  Riz bio cari de cabillaud pmd  
et haricots rouges  
 Riz bio  
—  
 Yaourt bio nature  
Sucre roux  
—  
 Cake bio patate douce, coco,  
citron vert

—  
Marbré au chocolat  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / 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


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 19/05/2025 au 23/05/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Crêpe à l'emmental

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

 Haricots verts bio persillés

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais sucré

Baguette


Confiture

Coupelle de purée de pomme abricot

 Yaourt bio nature

## MARDI

 Tomate bio

 Salade verte bio et vinaigrette aux herbes

 Sauté de boeuf bio printanier

 Carottes bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel


Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Gaufrettes au chocolat

 Fruit bio

Lait demi écrémé


## MERCREDI

 Thon pmd à la tomate et au basilic

 Riz bio

 Pont l'Evêque aop

 Munster aop


 Fruit bio au choix

Madeleine


Petit fromage frais aromatisé aux fruits


Jus d'oranges (100 % jus)

## JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

Francfort de volaille  
Pommes de terre vapeur

 Yaourt bio brassé framboise, abricot

 Yaourt bio nature  
Dosette de sucre blanc

Baguette viennoise


Petit fromage frais sucré

Coupelle de purée de pommes et fraises

## VENDREDI

**\*\*menu végétarien\*\***


Feuilleté fromage fondu

 Sauce ratatouille bio et pois cassés

 Coquillettes bio

Muffin vanille pépites de chocolat

Baguette

 Pâte à tartiner bio

 Fruit bio  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / 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



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 26/05/2025 au 30/05/2025



# MENU


de la semaine

## LUNDI

 Salade de betteraves bio  
 Salade de betteraves bio et maïs  
Vinaigrette au cerfeuil


 Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche)  
 Salade verte bio et vinaigrette moutarde



 Yaourt bio aromatisé vanille  
 Yaourt bio nature


Pain au chocolat  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## MARDI


### \*\*\* menu végétarien \*\*\*



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



 Edam bio  
 Coulommiers bio  
Madeleine

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

## MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Merlu pmd sauce aux épices douces  
 Blé bio

 Crème dessert bio à la vanille  
 Crème dessert bio chocolat

Miel pops  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## JEUDI

## VENDREDI

\* : plat contenant du porc / 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 02/06/2025 au 06/06/2025

# MENU

de la semaine


## LUNDI

Emincé de saumon sauce bretonne


 Purée de courgette et pommes de terre bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits


Petit fromage frais nature au lait entier


 Fruit bio au choix

Baguette

 Cantal aop  
Coupelle de purée de pommes


## MARDI

 Concombre bio et maïs bio

 Salade verte bio et croûtons

Vinaigrette guacamole

 Sauté de bœuf bio sauce au thym

 Semoule bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Marbré au chocolat

 Fruit bio  
Lait demi écrémé


## MERCREDI

 Omelette bio fraîche

 Haricots verts bio

 Cantal aop

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio au choix


Baguette

Confiture

Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes (100 % jus)

## JEUDI

**\*\*menu végétarien\*\***

 Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres

 Fromage frais Chanteneige bio

 Fromage fondu bio croc lait

Purée de pomme BIO, citron vert et menthe

Baguette viennoise


 Fruit bio  
Lait demi écrémé


## VENDREDI

Cordon bleu de volaille

 Carottes bio


 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé framboise, abricot

 Fruit bio au choix

Gaufrettes au chocolat

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

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

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 09/06/2025 au 13/06/2025

# MENU

de la semaine


## LUNDI


## MARDI

## MERCREDI


## JEUDI


## VENDREDI


 Tomate bio  
et maïs  
et croûtons  
et vinaigrette moutarde


 Merlu pmd sauce oseille  
Purée de haricots verts (pdt  
fraîche)

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Petit fromage frais sucré


Pain au chocolat  
 Yaourt bio nature  
Jus de pommes (100 % jus)

 Sauté de dinde lr sauce  
dijonnaise (moutarde)

 Lentilles mijotées bio


 Yaourt bio brassé aromatisé  
fraise


 Yaourt bio nature

 Fruit bio  
au choix

Miel pops  
Coupelle de purée de pomme  
abricot  
Lait demi écrémé

### \*\*menu végétarien\*\*

 Cour'slaw bio (carotte bio,  
courgette bio, sauce coleslaw)


 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

Nuggets de blé  
sauce fromage blanc menthe et  
épices kebab

 Riz bio


Ile flottante  
et sa crème anglaise


Madeleine  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
 Fruit bio


 Rôti de veau lr froid

 Fusilli bio

 Camembert bio

 Fromage au lait pasteurisé  
Carré bio

 Fruit bio  
au choix

Baguette  
et beurre  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / 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 16/06/2025 au 20/06/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI



 Beignet de poisson pmd  
et ketchup  
 Riz bio


 Fromage frais Chanteneige bio  
 Fromage fondu bio croc lait

 Fruit bio  
au choix

Baguette viennoise  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Jus d'oranges (100 % jus)

## MARDI




 Melon bio  
 Pastèque bio



 Sauté de bœuf bio sauce aux  
olives  
Pommes de terre vapeur


Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

Baguette  
Confiture  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## MERCREDI



 Jambon blanc\* lr  
 Filet de dinde lr façon jambon  
 Tortis tricolores bio



 Yaourt bio aromatisé vanille  
 Yaourt bio nature

 Fruit bio  
au choix



Marbré au chocolat  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes (100 % jus)

## JEUDI

 Tomate bio  
 Courgettes râpées bio  
ciboulette  
et oignons frits  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron


 Merlu pmd sauce basilic  
 Carottes bio

Brownie mexicain (à base de  
haricots rouges)


Baguette  
 Pâte à tartiner bio  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

**\*\* menu végétarien\*\***

 Couscous de légumes bio  
(fèves et semoule)

 Emmental bio  
 Gouda bio

 Fruit bio  
au choix

Gaufre poudrée  
Petit fromage frais sucré  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises

\* : plat contenant du porc / 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 23/06/2025 au 27/06/2025

# MENU


de la semaine

## LUNDI

Melon jaune  
Radis roses  
et beurre


 Poulet lr rôti au jus  
Courgettes  
Pommes de terre vapeur



Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Petit fromage frais nature au lait  
entier

Madeleine  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## MARDI

### \*\*menu végétarien\*\*


 Chili végétal, haricots rouges  
bio et riz bio

 Fromage fondu bio croc lait  
 Fromage frais Chanteneige bio



Ile flottante  
et sa crème anglaise



Baguette  
Barre de chocolat  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes (100 % jus)


## MERCREDI

 Sauté de boeuf bio sauce  
barbecue


 Haricots verts bio



 Camembert bio  
 Gouda bio

 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio  
 Coupelle de purée de pommes  
bio


Corn flakes  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## JEUDI


 Oeuf à la coque opa et ses  
mouillettes  
Frites au four


 Saint Nectaire aop  
 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio  
au choix

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

## VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Fish burger colin d'Alaska pmd  
, cheddar, sauce tartare  
Frites au four

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Baguette  
Confiture  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Coupelle de purée de pommes et  
poire

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Oeuf de poule élevée  
en plein air



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 30/06/2025 au 04/07/2025


# MENU


de la semaine

## LUNDI


**\*\*menu végétarien\*\***

 Tomate bio  
et vinaigrette moutarde

 Pastèque bio

 Fusilli bio sauce lentilles vertes  
bio tomate et emmental


Petit fromage frais sucré  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Baguette  
et beurre  
Coupelle de purée de pommes  
 Yaourt bio nature

## MARDI

Marbré au chocolat  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Jus de pommes (100 % jus)

## MERCREDI

Baguette  
Barre de chocolat  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## JEUDI

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

## VENDREDI

Gaufrettes au chocolat  
Fruit  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

  
Issu de l'agriculture  
biologique