

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 fraîche 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 lr sauce au thym



Riz bio



Coupelle de purée de pommes bio

Gaufrettes au chocolat

Fruit bio

Lait demi écremé

JEUDI

VENDREDI

HOKI SAUCE CURRY

Coquilles bio

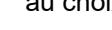


Cantal aop

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 Ir 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 écremé

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



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

sOgeres

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 12/05/2025 au 16/05/2025

MENU de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

AB Salade de betteraves bio
AB Salade de betteraves bio et maïs et vinaigrette moutarde

AB Omelette bio fraîche
AB Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches)

AB Fruit bio au choix

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

MARDI

AB DES SAUMON pmd SAUCE BRETONNE

AB Epinards branches bio à la béchamel

AB Blé bio

AB Cantal aop
AB Saint Nectaire aop

AB Fruit bio au choix

Baguette et beurre
Coupelle de purée de pommes et poire
Lait demi écremé

MERCREDI

AB Tomate bio et vinaigrette moutarde

AB Céleri bio remoulade

AB Sauté de veau bio sauce forestière

AB Brocolis bio

AB Crème dessert bio chocolat

AB Crème dessert bio à la vanille

Croissant
AB Yaourt bio nature
AB Fruit bio

JEUDI

Beignets de calamar

AB Fusilli bio

Fromage frais Chanteneige bio

Fromage fondu vache qui rit bio

AB Fruit bio au choix

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

VENDREDI

****destination mystère ****

Rougail de saucisses*

AB Riz bio cari de cabillaud pmd et haricots rouges

AB Riz bio

AB Yaourt bio nature
Sucré roux

AB Cake bio patate douce, coco, citron vert

Marbré au chocolat
AB Fruit bio
Lait demi écremé

* : 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

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

MERCREDI

Thon pmd à la tomate et au basilic
 Riz bio
 Pont l'Evêque aop
 Munster aop
 Fruit bio au choix

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

VENDREDI

****menu végétarien****
Feuilleté fromage fondu
 Sauce ratatouille bio et pois cassés
 Coquillettes bio
Muffin vanille pépites de chocolat

Baguette
Confiture
Coupelle de purée de pomme abricot
 Yaourt bio nature

Gaufrettes au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écremé

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

Baguette viennoise
Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pommes et fraises

Baguette
Pâte à tartiner bio
 Fruit bio
Lait demi écremé

* : 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

- AB Salade de betteraves bio
- AB Salade de betteraves bio et maïs
Vinaigrette au cerfeuil
- AB Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche)
- AB Salade verte bio et vinaigrette moutarde
- AB Yaourt bio aromatisé vanille
- AB Yaourt bio nature

Pain au chocolat
AB Fruit bio
Lait demi écremé

MARDI

- *** menu végétarien ***
- AB Semoule bio et légumes façon tajine, pois chiche bio, et amandes
 - AB Edam bio
 - AB Coulommiers bio
 - Madeleine

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

MERCREDI

- Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 - Merlu pmd sauce aux épices douces
 - AB Blé bio
- AB Crème dessert bio à la vanille
AB Crème dessert bio chocolat

Miel pops
AB Fruit bio
Lait demi écremé

JEUDI

VENDREDI

sOgeres

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



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

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

MERCREDI

 Omelette bio fraîche
 Haricots verts bio
 Cantal aop
 Pont l'Evêque aop
 Fruit bio au choix

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

VENDREDI

Cordon bleu de volaille
 Carottes bio

 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé framboise, abricot

 Fruit bio au choix

Baguette
 Cantal aop
Coupelle de purée de pommes

Marbré au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écremé

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

Baguette viennoise
 Fruit bio
Lait demi écremé

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



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)

 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 écremé

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

 Ille 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 écremé

* : 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 écremé

MERCREDI

- Jambon blanc* Ir

 Filet de dinde Ir 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 écremé

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 Ir 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 écremé

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 écremé

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****

AB Tomate bio
et vinaigrette moutarde
AB Pastèque bio

AB 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
AB Yaourt bio nature

MARDI

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

MERCREDI

Baguette
Barre de chocolat
AB Fruit bio
Lait demi écremé

JEUDI

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

VENDREDI

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Lait demi écremé

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

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique