

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 03/03/2025 au 07/03/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Endives bio et vinaigrette moutarde
Pomelos bio
Thon pmd à la tomate et au basilic
Riz bio
Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Madeleine
Yaourt aromatisé
Fruit bio

MARDI

****menu végétarien****
Nugget's à l'emmental
Carottes bio
Petit fromage frais nature au lait entier
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Fruit bio au choix

Baguette
Cantal aop
Coupelle de purée de pomme abricot

MERCREDI

Céleri râpé bio
Salade verte bio sauce fromage blanc aux herbes
Sauté de veau Ir aux olives
Semoule bio
Crème dessert bio chocolat
Crème dessert bio à la vanille

Gaufre nappée au chocolat
Fruit bio
Lait demi écremé

JEUDI

****le repas du carnaval****
Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
Beignet de poisson pmd et ketchup
Pommes de terre quartier avec peau
Smoothie banane fraise

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

VENDREDI

Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)
et emmental râpé bio
Bolognaise de canard
Fusilli bio
Fruit bio au choix

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Yaourt bio nature
Fruit frais

* : 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 10/03/2025 au 14/03/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre
et dés de cantal aop

 Daube de boeuf bio à la provencale

 Haricots verts bio

 Fruit bio au choix

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

MARDI

 Salade verte bio
 Salade de betteraves bio vinaigrette aux olives noires

 Poulet Ir rôti au jus

 Blé bio sauce tomate

Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

 Soupe de poireaux pommes de terre bio

 et emmental râpé bio

 Omelette bio

 Riz bio et lentilles à l'Indienne

 Fruit bio au choix

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

JEUDI

menu végétarien

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

 Beignet aux pommes dcg

Baguette et beurre
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

VENDREDI

 Tartine oeuf bio cheese crème et ciboulette

 Jambon blanc* Ir

 Filet de dinde Ir façon jambon
 Purée d'épinard bio (pdt fraîche)

 Fruit bio au choix

Gaufre poudrée
Coupelle de purée de pomme coing
Lait demi écremé

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



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique

sOgeres

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Endives bio
Salade verte bio et vinaigrette au miel

Pot au feu de bœuf bio
Pommes de terre persillées

Ile flottante et sa crème anglaise

Baguette
Confiture
Fruit bio
 Yaourt bio nature

MARDI

Cordon bleu de volaille
Coquillettes bio blé semi-complet
Ratatouille à la niçoise

Yaourt nature sucré de Sigy Icl

Fruit bio au choix

Gaufrettes au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

MERCREDI

Chou fleur bio façon mimosa (œuf)
Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

Sauté de dinde lr sauce moutarde à l'ancienne
Petits pois mijotés bio

Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
Crème dessert bio chocolat

Baguette
Barre de chocolat
 Fruit bio
Lait demi écremé

JEUDI

Dés de colin d'Alaska pmd sauce tomate
Purée de courgette et pommes de terre bio

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Cantadou ail et fines herbes

Fruit bio au choix

Madeleine
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

****menu végétarien****
Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)

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

Cake pistache et fleur d'oranger

Baguette viennoise
Fruit frais
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



Produit local

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

MENU de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

Crêpe à l'emmental
Feuilleté au fromage fondu

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

 Fruit bio au choix

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

MARDI

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

 Sauté de porc* Ir sauce caramel

 Boulgour bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Barre bretonne à partager

 Fruit bio

Lait demi écremé

MERCRIDI

 Bifteck haché bio au jus

 Fusilli bio

 Emmental bio

 Coulommiers bio

 Fruit bio au choix

Croissant
 Yaourt bio nature
Coupelle de purée de pommes et fraises

JEUDI

 Panais bio local frais en rémoulade aux pommes

 Endives bio

Emincé de saumon sauce oseille

 Carottes bio

 Semoule bio

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

 Coupelle de purée de pommes pêches bio

Baguette
Confiture
 Fruit bio
Lait demi écremé

VENDREDI

 Céleri'mentier de poisson pmd (pommes de terre fraîches)

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio au choix

Marbré au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus de pommes (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 de la mer
durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Salade verte et croûtons et vinaigrette moutarde

 Poisson blanc pané croustillant pmd et ketchup
 Pommes de terre quartier avec peau

 Liégeois saveur chocolat

MARDI

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
 Carottes bio

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

 Fruit bio au choix

MERCREDI

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde
 Endives bio et vinaigrette moutarde

 Poulet Ir et ses légumes couscous
 Semoule bio

 Coupelle de purée de pomme et poire bio
 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

JEUDI

*** menu végétarien ***
 Œuf dur bio et dosette de mayonnaise

 Fusilli BIO, sauce lentilles vertes BIO, tomate et emmental

 Fruit bio au choix

VENDREDI

Repas de printemps
 Salade verte bio et dés de cantal aop Vinaigrette à la moutarde et au basilic

 Rôti de veau bio sauce miel

 Gâteau poire chocolat, farine Icl

Pain au lait
 Fruit frais

Lait demi écremé

Baguette viennoise
 Fruit bio
 Lait demi écremé

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

Gaufre nappée au chocolat
 Fruit frais
 Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Baguette
 Confiture
 Coupelle de purée de pommes
 Lait demi écremé

* : 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



Produit local

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Emincé de saumon sauce crème
 Légumes façon maillot bio
 (petits pois, carotte, haricot vert)

 Pont l'Evêque aop
 Munster aop

Fruit frais
 au choix

Barre bretonne à partager
 Fruit bio
 Lait demi écremé

MARDI

****menu végétarien****
 Chili végétal, haricots rouges
 bio et riz bio

Bûche mélangée (lait vache et
 chèvre)
 Coulommiers

 Beignet parfum chocolat
 noisette dcg

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

MERCREDI

 Bifteck haché bio au jus
 Semoule bio

 Pointe de brie bio
 Gouda bio

 Fruit bio
 au choix

Croissant
 Petit fromage frais aromatisé aux
 fruits
 Fruit bio

JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
 à la moutarde

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

 Cordon bleu de volaille
 Ratatouille à la niçoise

 Fusilli bio

Yaourt aromatisé
 Yaourt nature

Baguette
 Saint Nectaire aop
 Coupelle de purée de pomme
 abricot

VENDREDI

Pâté de campagne*
 Pâté de volaille

 Brandade de poisson pmd
 (pdt bio fraîche)
 et emmental râpé bio

 Fruit bio
 au choix

Brioche aux pépites de chocolat
 Fruit frais
 Lait demi écremé

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

sOgeres



Appellation d'Origine
 Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
 biologique



Produit de la mer
 durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025

MENU de la semaine

LUNDI

****Vacances scolaires** **menu végétarien****

Tajine de pois chiches et boulgour bio



Gouda bio

Edam bio



Fruit bio au choix

Baguette

Pâte à tartiner individuelle
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Yaourt bio nature

MARDI

****Vacances scolaires****

Samoussa de légumes



Sauté veau bio sauce au romarin

Carottes bio



Yaourt bio à la myrtille

Yaourt bio nature

MERCRIDI

****Vacances scolaires****

Jambon blanc* Ir

Filet de dinde Ir façon jambon

Coquillettes bio

Cantal aop

Saint Nectaire aop

Fruit bio au choix

JEUDI

****vacances scolaires****

Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde



Emincé de saumon sauce citron

Purée de brocolis bio et pommes de terre fraîches



Crème dessert bio chocolat

Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

VENDREDI

****vacances scolaires****

Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron

Haricots vert bio à l'ail

Riz bio



Yaourt bio brassé aromatisé fraise

Yaourt bio nature



Fruit bio au choix

Moelleux à la fleur d'oranger, farine Icl

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Coupelle de purée de pomme coing

* : 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



Produit local

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025

MENU de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

****Vacances scolaires****

Colin d'Alaska pmd sauce tomate

Purée Dubarry, chou fleur bio et pommes de terre fraîches lcl bio

Fromage fondu vache qui rit bio
Fromage frais Carré frais bio

Fruit bio au choix

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

****vacances scolaires****

Omelette bio fraîche
Petits pois bio

Yaourt bio nature
Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit bio au choix

Marbré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et ananas
Lait demi écremé

****Vacances scolaires** **menu végétarien****

Nuggets de blé
Penne bio semi-complet

Saint Nectaire aop
Pont l'Evêque aop

Coupelle de purée de pommes et bananes bio
Coupelle de purée de pomme et poire bio

Pain au chocolat
Yaourt bio nature
Fruit bio

****vacances scolaires****

Concombre bio et maïs bio
Tomate bio

sauce fromage blanc aux herbes

Rôti de boeuf lr au jus

Carottes bio au persil

Yaourt bio brassé au citron
Yaourt bio nature

Baguette
Barre de chocolat
Fruit bio
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

* : 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



Produit local

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 Icl 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

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit local