




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 lr aux olives


 Semoule bio


 Crème dessert bio chocolat
 Crème dessert bio à la vanille

Gaufre nappée au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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 lr rôti au jus

Blé bio sauce tomate

Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille

Baguette
Confiture
Fruit bio
Lait demi écrémé

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 creme
et ciboulette

Jambon blanc* lr

Filet de dinde lr façon jambon

Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)

Fruit bio
au choix

Gaufre poudrée
Coupelle de purée de pomme
coing
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé





Issu de l'agriculture
biologique


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 Ici

 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 1r 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 écrémé

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 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



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



 Emincé de dinde Ir au caramel

 Boulgour bio

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


Barre bretonne à partager
 Fruit bio
Lait demi écrémé


MERCREDI

 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 écrémé


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

Pain au lait

Fruit frais
Lait demi écrémé


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


Baguette viennoise

 Fruit bio
Lait demi écrémé


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


Baguette

Barre de chocolat

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

JEUDI

*** menu végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

Fusilli BIO, sauce lentilles vertes
BIO, tomate et emmental



 Fruit bio
au choix


Gaufre nappée au chocolat

Fruit frais
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits


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

 Haricots vert bio à l'ail

 Gâteau poire chocolat, farine
lcl

Baguette

Confiture
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

* : 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 écrémé

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

Briochette aux pépites de chocolat
Fruit frais
Lait demi écrémé

* : 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

Gaufre poudrée

 Fruit bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

****Vacances scolaires****


 Jambon blanc* lr

 Filet de dinde lr façon jambon

 Coquillettes bio

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio au choix


Baguette

Confiture


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

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

Baguette viennoise

 Fruit bio
Lait demi écrémé


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 lcl

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 écrémé


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
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

* : 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