




Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI


 Endive bio et pomme
et vinaigrette au miel


 Poulet Ir rôti au jus
 Tortis tricolores bio

Ile flottante
et sa crème anglaise


Marbré au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde



 Colin d'Alaska pmd pané
au riz soufflé
et quartier de citron


 Riz bio


 Coupelle de purée de
pommes bio


Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio


MERCREDI

 Soupe cultivateur bio
(carotte, pdt, poireau, ch
fleur, céleri, HV, petits pois)
 et emmental râpé bio

 Sauté de boeuf bio sauce
tomate origan


 Haricots verts bio persillés


 Fruit bio

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pommes
et ananas
 Yaourt bio nature

JEUDI

menu végétarien

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde


 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel


Baguette
 Cantal aop
 Fruit bio

VENDREDI

** Journée de la gentillesse **

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Beignet de poisson pmd
 Frites bio

 Banane bio
sauce au chocolat lait

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)
Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien


Beignets stick de mozzarella

 Dahl de lentilles beluga bio, amande et riz bio

 Fruit bio

Baguette


Barre de chocolat


 Yaourt bio nature


Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

MERCREDI

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

 Poulet Ir sauce fines herbes
Purée de patates douces et pommes de terre (pdt fraîches)

 Yaourt bio nature


Baguette



Confiture

 Fruit bio

Lait demi écrémé

JEUDI

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

 Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise
 et emmental râpé bio



 Crème dessert bio chocolat


Croissant


Petit fromage frais sucré


Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

 Soupe de poireaux et pommes de terre bio
 et emmental râpé bio

 Sauté de boeuf char sauce caramel

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

 Gâteau au fromage blanc, farine Icl

Briochette aux pépites de chocolat

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

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

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre

Emincé de saumon sauce
oseille

 Ratatouille bio

 Fruit bio


Madeleine

Yaourt aromatisé

Coupelle de purée de
pommes et fraises

MARDI


Maïs
et vinaigrette moutarde

 Poulet Ir sauce estragon
Chou fleur

Ile flottante
et sa crème anglaise


Baguette


Confiture

 Fruit bio
Lait demi écrémé

MERCREDI


****menu végétarien****

 Soupe montagnarde bio
(ail, carotte, céleri, oignon,
poireau, pdt, crème)

 et emmental râpé bio

 Omelette bio fraîche

 Coquillettes bio

 Epinards branches bio à la
béchamel


 Fruit bio


Pain au chocolat


Petit fromage frais sucré

Jus d'oranges (100 % jus)


JEUDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
et dés de cantal aop


 Sauté de porc Ir sauce
caramel

 Sauté de dinde Ir au
caramel

Riz façon cantonnais (petits
pois, omelette)

 Purée de pomme fraîche
bio et mangue


Marbré au chocolat

 Fruit bio

Lait demi écrémé

VENDREDI


 Houmous bio

 Rôti de veau Ir sauce
crème et champignons
Pommes de terre en gratin

 Fruit bio

Baguette

Pâte à tartiner individuelle

 Yaourt bio nature
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


Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI



-  Sauté de boeuf char jus aux oignons
-  Carotte bio
-  Saint Nectaire aop
-  Fruit bio

Baguette et beurre
 Fruit bio
Lait demi écrémé





MARDI

menu végétarien

- Feuilleté fromage fondu
-  Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio
-  Crème dessert bio chocolat




Gaufrettes au chocolat
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

MERCREDI

-  Rillettes de thon pmd
-  Steak haché de veau lr sauce au paprika
-  Purée d'épinards bio
-  Yaourt bio brassé framboise, abricot

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pomme abricot
Lait demi écrémé




JEUDI

- Soupe saint germain (pois cassés et pommes de terre)
- Emincé de saumon sauce bretonne
-  Fusilli bio
-  et emmental râpé bio
-  Fruit bio

Baguette
Barre de chocolat
Fromage blanc aromatisé aux fruits

VENDREDI

AB : Tomme catalane

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
- Poulet LBR sauce aux olives
-  Semoule bio
- Légumes couscous
-  Gâteau aux pommes, farine lcl

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
 Fruit bio

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



Produit local



Viande
charolaise

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025

MENU


de la semaine

LUNDI

menu végétarien

Quenelle nature sauce
tomate

 Riz bio

 Coulommiers bio

Fruit


Marbré au chocolat

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits


Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

menu 4C Anti-gaspi


 Endives bio
et pomme

Cordon bleu de volaille

 Purée de potiron (Pommes
de terre bio fraîches)


Yaourt aromatisé


Miel pops


 Fruit bio


Lait demi écrémé

MERCREDI

 Soupe montagnarde bio
(ail, carotte, céleri, oignon,
poireau, pdt, crème)
et croûtons

 et emmental râpé bio

 Hoki pmd sauce à l'oseille


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

 Fruit bio


Baguette


Confiture


Coupelle de purée de pommes

 Yaourt bio nature

JEUDI


 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Sauté de bœuf char sauce
au thym

 Brocolis bio


Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel


Pain au chocolat

 Fruit bio
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Jambon blanc de porc lr

 Filet de dinde lr façon
jambon

 Lentilles lcl mijotées

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Baguette

et beurre

Fromage blanc sucré
Jus de pommes (100 % jus)

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

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


Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 08/12/2025 au 12/12/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre

 Sauté de boeuf char à la
provençale (tomate, herbes
de provence)

 Carotte bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

****menu végétarien****

Nuggets de blé



 Fusilli bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio


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

MERCREDI


 Poulet Ir rôti au jus
 Haricots verts bio persillés

 Bûche de chèvre bio


 Beignet aux pommes dcg

Baguette viennoise
 Fruit bio
Lait demi écrémé


JEUDI

 Soupe de légumes variés
bio

 et emmental râpé bio

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
et quartier de citron

 Riz bio


 Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

 Céleri bio rémoulade

Effiloché de canard en
parmentier purée fraîche

 Purée de pomme fraîche
bio et figue

Marbré au chocolat
Fruit
Yaourt aromatisé

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

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable




Viande
charolaise


Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025



MENU


de la semaine

LUNDI

 Endives bio
Vinaigrette à la moutarde et
au basilic



 Merlu pmd sauce crème
 Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)




Crème dessert saveur
chocolat


Madeleine
 Fruit bio
Lait demi écrémé


MARDI


****menu végétarien****


Crêpe à l'emmental





 Coquillettes bio sauce
égréné végétal et tomate
façon bolognaise bio






 Fruit bio


Croissant
 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)


MERCREDI

 Soupe crecy, carotte et
pomme de terre bio
 et emmental râpé bio




 Sauté de bœuf bio sauce
aux olives
 Semoule bio




 Fruit bio


Baguette
Barre de chocolat
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Coupelle de purée de pommes
et ananas


JEUDI


Gaufre liégeoise
 Fruit bio
Lait demi écrémé


VENDREDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde



 Beignet de poisson pmd
Ratatouille à la niçoise
Blé



 Yaourt bio aromatisé
vanille

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

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)
Menus du 22/12/2025 au 26/12/2025

MENU


de la semaine

LUNDI

vacances scolaires


 Escalope de dinde 1r sauce
crème aux champignons

 Riz bio

 Bleu d'auvergne aop

 Fruit bio


Baguette viennoise


 Yaourt bio nature


Jus de pommes (100 % jus)


MARDI

vacances scolaires

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Sauté de veau 1r sauce
paprika persil

 Boulgour bio

 Crème dessert bio à la
vanille

Baguette


Confiture

 Fruit bio


Lait demi écrémé

MERCREDI

menu végétarien **vacances scolaires**

 Soupe de poireaux et
pommes de terre bio

Clafoutis de patates douces,
pomme de terre et mozzarella

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Muffin tout chocolat

Baguette



 Saint Nectaire aop


Coupelle de purée de pommes

JEUDI

VENDREDI

vacances scolaires

 Omelette bio fraîche
 Carottes bio à l'ail

 Fromage frais Chanteneige
bio

CAKE AGB

POTIRON, CHOCOLAT, NOISETTE

CAKE AGB

POTIRON, CHOCOLAT, NOISETTE

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Fruit bio

sOgeres

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



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique


Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

 Sauté de bœuf bio sauce
caramel
Petit pois et carottes

 Bûche de chèvre bio


 Fruit bio


Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Coupelle de purée de
pommes et poire
Lait demi écrémé

MARDI


****vacances scolaires****

Pizza tomate emmental
mozzarella


 Filet de limande pm
sauce aux épices douces

 Tortis tricolores bio

 Fruit bio

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


MERCREDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Emincé de volaille kebab

 Frites bio

Liégeois saveur chocolat

Croissant
 Fruit bio
Lait demi écrémé

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable