

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 01/09/2025 au 05/09/2025

MENU de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Steak haché de veau lr sauce au paprika
Pommes smile

 Crème dessert bio chocolat

MARDI

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce citron persillée
 Blé bio

 Yaourt bio aromatisé vanille
 Fruit bio

MERCREDI

****menu végétarien****
Galette de boulgour, haricot rouge et poivron
 Riz bio

 Gouda bio

 Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger

JEUDI

*****c'est la rentrée *****
 Melon bio

Nuggets de poulet et ketchup
 Coquillettes bio blé semi-complet et emmental râpé

Smoothie pomme et pêche

VENDREDI

 Sauté de boeuf char sauce aux olives
 Carotte bio

 Saint Nectaire aop
 Fruit bio

Barre bretonne à partager
 Fruit bio
Lait demi écremé

Muffin tout chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

Baguette
Barre de chocolat
Fruit
Lait demi écremé

Croissant
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes

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



Viande charolaise

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025

MENU de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

Couscous de légumes bio (fèves et semoule)



Petit fromage frais aromatisé aux fruits



Fruit bio

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

MARDI

Tomate bio
vinaigrette balsamique



Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

Riz bio



Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Baguette et beurre
Fruit bio
Lait demi écremé

MERCREDI

Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise



Jambon blanc de porc Ir
Filet de dinde Ir façon jambon

Légumes façon maillot bio
(petits pois, carotte, haricot vert)



Fruit bio

Madeleine
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes et fraises

JEUDI

Sauté de boeuf char sauce hongroise (crème fraîche, paprika, oignon)

Boulgour bio



Fromage frais Chanteneige bio

Fruit bio

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

VENDREDI

****amuse bouche : la mangue****

Pastèque bio



Meunière colin pmd d'Alaska frais

Pâte perle courgette sauce crème boursin



Yaourt aromatisé

Gaufrettes au chocolat
Fruit bio
Lait demi écremé

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

sOgeres

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 15/09/2025 au 19/09/2025

MENU de la semaine

LUNDI

 Céleri bio rémoulade

Cordon bleu de volaille
 Epinards branche bio à la crème

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

MARDI

Emincé de saumon sauce bretonne
 Haricots verts bio

 Edam bio

Ile flottante et sa crème anglaise

MERCREDI

 Melon bio

 Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes
 Semoule bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

JEUDI

 Rôti de boeuf char froid
 Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches)

 Coulommiers bio

 Fruit bio

VENDREDI

****menu végétarien****
 Courgettes râpées bio ciboulette
 et dés de cantal aop sauce bulgare

 Pâtes bio à la ratatouille et aux lentilles corail

Ile flottante et sa crème anglaise

Baguette
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

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

Corn flakes
Fruit
Lait demi écremé

Baguette et beurre
 Yaourt bio nature
Coupelle de purée de pommes et poire

Pain au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écremé

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



Viande charolaise

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 22/09/2025 au 26/09/2025

MENU de la semaine

LUNDI

- Merlu pmd sauce aux épices douces
- Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)
- Petit fromage frais aromatisé aux fruits
- Fruit bio

Baguette
Cantal aop
Coupelle de purée de pommes

MARDI

- **menu végétarien****
- Pastèque bio
 - Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio
 - Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Baguette viennoise
Fruit bio
Lait demi écremé

MERCRIDI

- Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise
- Pont l'Evêque aop
- Fruit bio

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

JEUDI

- Concombre bio et maïs bio Vinaigrette guacamole
- Rôti de veau Ir au romarin
- Courgette bio
- Moelleux pomme cannelle et figue (farine locale)

Baguette
Confiture
Fruit bio
Lait demi écremé

VENDREDI

- Rillettes de thon pmd
- Poulet Ir sauce champignon crémée
- Purée de pommes de terre fraîches bio
- et emmental râpé bio
- Fruit bio

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 29/09/2025 au 03/10/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Pomelos bio
 Saucisse chipolatas de porc
Saucisse de volaille façon chipolata
 Lentilles mijotées bio
 Coupelle de purée de pommes bio

Croissant
 Fruit
 Lait demi écremé

MARDI

Feuilleté fromage fondu
 Nugget's à l'emmental
 Pommes de terre quartier avec peau
 Liégeois saveur chocolat

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

MERCREDI

Céleri bio remoulade
 Filet de cabillaud pmd sauce végétale pomme curry crémée
 Riz bio
 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Corn flakes
 Fruit
 Lait demi écremé

JEUDI

*** menu végétarien ***

Œuf dur bio et sauce cocktail
 Semoule bio et légumes façon tajine, pois chiche bio, et amandes
 Fruit bio

Baguette
 Confiture
 Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 Coupelle de purée de pomme abricot

VENDREDI

Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 Poulet Ir rôti au jus
 Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)
 Ratatouille à la niçoise
 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

Marbré au chocolat
 Fruit bio
 Lait demi écremé

sOgeres

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 06/10/2025 au 10/10/2025

MENU de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

 Penne bio semi complètes pois chiche et épinards tandoori

 Yaourt nature

 Fruit bio

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

MARDI

 Salade verte aux pommes et oranges et vinaigrette d'agrumes

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé

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

 Coupelle de purée de pommes bio

 Baguette viennoise
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

MERCREDI

 Omelette bio fraîche

 Courgette bio

 Cantal aop

 Fruit bio

 Gaufre poudrée
 Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

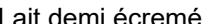
 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

 Rôti de porc* Ir au romarin

 Rôti de dinde Ir au romarin

 Boulgour bio

 Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Gaufrettes au chocolat
 Fruit
 Lait demi écremé

VENDREDI

 Riz bio sauce chili con carne de boeuf bio

 Mimolette

 Fruit bio

 Baguette
 Fromage fondu Vache qui rit
 Coupelle de purée de pomme coing

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 13/10/2025 au 17/10/2025

MENU de la semaine

LUNDI

****semaine du gout** **
*normandie***

Camembert pané et salade verte



Filet de colin d'Alaska pmd
sauce dieppoise (crustacés,
tomate, crème fraîche)

Epinards branches bio à la
béchamel



Crème aux oeufs saveur vanille

Marbré au chocolat
Fruit
Lait demi écremé

MARDI

****semaine du gout** ** régions
de france : nouvelle aquitaine****

Concombre bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde



PARMENTIER CANARD
HARICOT BLANC PUREE PDT
(PDT FRAICHE)



Fromage blanc individuel sucré
différemment :
et noix
Confiture de cerise noire

Baguette
et beurre

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Fruit

MERCRIDI

****semaine du gout** ** les
régions de france : ile de france

Blanquette de veau lr



Riz bio



Pointe de brie bio



Tarte au flan dcg

Pain au chocolat
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écremé

JEUDI

****semaine du gout** ** les
régions de france : hauts de
france****

Poulet rôti lr

Pommes de terre quartier avec
peau



Maroilles aoc



Purée de pomme fraîche bio
Brisures de spéculoos

Baguette
Confiture
AB Fruit bio
Yaourt aromatisé

VENDREDI

****semaine du gout** ** les
régions de france : auvergne
rhones alpes** **menu
végétarien****

Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde



COQUILLETTES AGB SAUCE
TARTIFLETTE
EMMENTAL,OIGNON FRIT



Tarte aux myrtilles dcg

Madeleine
AB Yaourt bio nature
Fruit

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025

MENU de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

Riz bio sauce thon pmd et tomate façon bolognaise

Saint Nectaire aop

Fruit bio

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

MARDI

****vacances scolaires****

Endive bio et pomme bio
Vinaigrette au cerfeuil

Sauté de porc* Ir sauce caramel

Sauté de dinde Ir au caramel
Carotte bio

Yaourt bio brassé à la banane

Muffin vanille pépites de chocolat
Fruit bio
Lait demi écremé

MERCREDI

****vacances scolaires****

Meunière colin pmd d'Alaska
frais et quartier de citron

Coquillettes bio

Gouda bio

Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

****vacances scolaires****

Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

Daube de boeuf bio à la
provencale

Semoule bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Barre bretonne à partager
Fruit bio
Lait demi écremé

VENDREDI

****menu végétarien** **vacances
scolaires****

Salade de riz bio (Maïs bio,
tomate bio, olive noire, poivron)
et vinaigrette moutarde

Oeuf dur bio

Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)

et emmental râpé bio

Fruit bio

Baguette
Cantal aop
Coupelle de purée de pommes et
poire

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 27/10/2025 au 31/10/2025

MENU de la semaine

LUNDI

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

AB Choux bicolores bio et vinaigrette à l'échalote

Nuggets de blé

AB Lentilles mijotées bio

AB Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Baguette
Confiture
AB Fruit bio
Lait demi écremé

MARDI

****vacances scolaires****

AB Sauté de boeuf bio sauce à la tomate et au basilic

AB Semoule bio

AB Légumes couscous bio

Pont l'Evêque aop

AB Fruit bio

Madeleine
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pomme abricot

MERCREDI

****vacances scolaires****

Samoussa de légumes

Merlu pmd sauce basilic

Chou fleur bio béchamel à l'emmental
et emmental râpé bio

AB Coupelle de purée de pommes bio

Croissant
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
AB Fruit bio

JEUDI

****vacances scolaires****

AB Emincé de dinde lr sauce végétale champignons crémée

AB Courgette bio

Emmental bio

AB Fruit bio

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

VENDREDI

AB Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit

Nuggets de poulet
Pommes noisette

Moelleux au chocolat et pépites, farine Icl

Gaufrettes au chocolat
AB Fruit bio
Lait demi écremé

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