



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 1r sauce au paprika
Pommes smile


 Crème dessert bio chocolat


Barre bretonne à partager
 Fruit bio
Lait demi écrémé

MARDI

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce citron persillée

 Blé bio

 Yaourt bio aromatisé vanille


 Fruit bio


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


MERCREDI

menu végétarien

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

 Riz bio


 Gouda bio

 Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger


Baguette
Barre de chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI


c'est la rentrée

 Melon bio


Nuggets de poulet et ketchup

 Coquillettes bio blé semi-complet et emmental râpé

Smoothie pomme et pêche


Croissant
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

VENDREDI

 Sauté de boeuf char sauce aux olives

 Carotte bio

 Saint Nectaire aop

 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 écrémé

MERCREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Jambon blanc de porc lr
 Filet de dinde lr 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 écrémé

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable




Viande charolaise

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

Baguette
Barre de chocolat
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

MARDI

Emincé de saumon sauce bretonne

 Haricots verts bio


 Edam bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

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

MERCREDI

 Melon bio


 Filet de cabillaud pmd sauce crème aux herbes


 Semoule bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé


JEUDI

 Rôti de boeuf char froid

 Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches)


 Coulommiers bio


 Fruit bio


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

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

Pain au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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 écrémé


MERCREDI

 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 lr au romarin
 Courgette bio
Moelleux pomme cannelle et figue (farine locale)

Baguette
Confiture
 Fruit bio
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Rillettes de thon pmd
Poulet lr 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 écrémé

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 rémoulade

 Filet de cabillaud pmd sauce
végétale pomme curry crémée

 Riz bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio


Corn flakes


Fruit

Lait demi écrémé

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 lr 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 écrémé

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)
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



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* 1r au romarin


 Rôti de dinde 1r au romarin

 Boulgour bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

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 écrémé

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


MERCREDI

****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 écrémé


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
 Fruit bio
Yaourt aromatisé


VENDREDI

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

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

COQUILLETTE AGB SAUCE
TARTIFLETTE
EMMENTAL, OIGNON FRIT

 Tarte aux myrtilles dcg

Madeleine
 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* 1r sauce caramel

 Sauté de dinde 1r au caramel


 Carotte bio

 Yaourt bio brassé à la banane


Muffin vanille pépites de chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé


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
provençale


 Semoule bio


Ile flottante
et sa crème anglaise


Barre bretonne à partager
 Fruit bio
Lait demi écrémé

VENDREDI

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


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

 Œuf 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****


 Choux bicolores bio et vinaigrette à l'échalote

Nuggets de blé

 Lentilles mijotées bio


 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio


Baguette
Confiture


 Fruit bio
Lait demi écrémé

MARDI


****vacances scolaires****

 Sauté de boeuf bio sauce à la tomate et au basilic

 Semoule bio

 Légumes couscous bio

 Pont l'Evêque aop


 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


 Coupelle de purée de pommes bio

Croissant
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 Fruit bio

JEUDI


****vacances scolaires****

 Emincé de dinde lr sauce végétale champignons crémée


 Courgette bio

 Emmental bio


 Fruit bio


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

VENDREDI

 Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit

Nuggets de poulet
Pommes noisette

 Moelleux au chocolat et pépites, farine lcl

Gaufrettes au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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