

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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



AB

bio

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

MENU de la semaine

LUNDI

Poulet Ir sauce colombo
 Lentilles mijotées bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Fruit bio

Baguette
Confiture
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

MARDI

Tomate bio et vinaigrette moutarde

Poisson blanc pané croustillant pmd

Ratatouille à la niçoise
Pommes de terre vapeur

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Barre bretonne à partager
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

*** menu végétarien ***

Œuf dur bio et dosette de mayonnaise
 et dés de cantal aop

Korma, riz bio, brunoise provençale, petits pois bio

Fruit bio

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écremé

JEUDI

VENDREDI

Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

SAUTE BOEUF AGB JUS AUX OIGNONS

Boulgour bio

Ile flottante et sa crème anglaise

Baguette
 Saint Nectaire aop
 Fruit bio

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



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

sOgeres

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 12/05/2025 au 16/05/2025

MENU de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde


 Omelette bio fraîche

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

 Fruit bio

Gaufre poudrée
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

 DES SAUMON pmd SAUCE BRETONNE

 Epinards branches bio à la béchamel

 Blé bio


 Cantal aop


 Fruit bio

Baguette et beurre
Coupelle de purée de pommes et poire
Lait demi écremé

MERCREDI

 Tomate bio et vinaigrette moutarde


 Sauté de veau bio sauce forestière

 Brocolis bio


 Crème dessert bio chocolat

Croissant
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

JEUDI

Beignets de calamar

 Fusilli bio


 Fromage frais Chanteneige bio

 Fruit bio

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

VENDREDI

****destination mystère ****

Rougail de saucisses*

  Riz bio cari de cabillaud pmd et haricots rouges

 Riz bio


 Yaourt bio nature
Sucré roux


 Cake bio patate douce, coco, citron vert

Marbré au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écremé

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

sOgeres



Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 19/05/2025 au 23/05/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Crêpe à l'emmental
 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
 Haricots verts bio persillés
 Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Baguette
 Confiture
 Coupelle de purée de pomme abricot
 Yaourt bio nature

MARDI

Tomate bio et vinaigrette aux herbes
 Sauté de boeuf bio printanier
 Carottes bio
 Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Gaufrettes au chocolat
 Fruit bio
 Lait demi écremé

MERCREDI

Thon pmd à la tomate et au basilic
 Riz bio
 Pont l'Evêque aop
 Fruit bio

Madeleine
 Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 Francfort de volaille
 Pommes de terre vapeur
 Yaourt bio brassé framboise, abricot

Baguette viennoise
 Petit fromage frais sucré
 Coupelle de purée de pommes et fraises

VENDREDI

****menu végétarien****
 Feuilleté fromage fondu
 Sauce ratatouille bio et pois cassés
 Coquillettes bio
 Muffin vanille pépites de chocolat

sOgeres

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





Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 26/05/2025 au 30/05/2025

MENU de la semaine

LUNDI

 Salade de betteraves bio
Vinaigrette au cerfeuil

 Brandade de poisson pmd
(pdt bio fraîche)

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Yaourt bio aromatisé vanille

Pain au chocolat

 Fruit bio

Lait demi écremé

MARDI

*** menu végétarien ***

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

 Edam bio

Madeleine

MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Blé bio

 Crème dessert bio à la vanille

JEUDI

VENDREDI

* : plat contenant du porc / 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 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Emincé de saumon sauce bretonne
Purée de courgette et pommes de terre bio
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Fruit bio

Baguette
Cantal aop
Coupelle de purée de pommes

MARDI

Concombre bio et maïs bio et croûtons
Vinaigrette guacamole
Sauté de bœuf bio sauce au thym
Semoule bio
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Marbré au chocolat
Fruit bio
Lait demi écremé

MERCREDI

Omelette bio fraîche
Haricots verts bio
Cantal aop
Fruit bio

Baguette
Confiture
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

****menu végétarien****
Coquillettes semi complètes bio courgettes façon caponata et câpres
Fromage frais Chanteneige bio
Purée de pomme BIO, citron vert et menthe

Baguette viennoise
Fruit bio
Lait demi écremé

VENDREDI

Cordon bleu de volaille
Carottes bio
Yaourt bio nature
Fruit bio

Gaufrettes au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Yaourt bio nature
Jus d'oranges (100 % jus)

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Tomate bio et maïs et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce oseille Purée de haricots verts (pdt fraîche)

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Pain au chocolat

 Yaourt bio nature Jus de pommes (100 % jus)

 Sauté de dinde lr sauce dijonnaise (moutarde)

 Lentilles mijotées bio

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

 Fruit bio

Miel pops
Coupelle de purée de pomme abricot
Lait demi écremé

menu végétarien

 Cour'slaw bio (carotte bio, courgette bio, sauce coleslaw) et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé sauce fromage blanc menthe et épices kebab

 Riz bio

Ile flottante et sa crème anglaise

 Rôti de veau lr froid

 Fusilli bio

 Camembert bio

 Fruit bio

Baguette et beurre

 Fruit bio

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

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 16/06/2025 au 20/06/2025

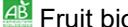
MENU de la semaine

LUNDI

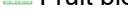
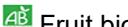
Beignet de poisson pmd et ketchup



Riz bio



Fromage frais Chanteneige bio



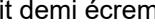
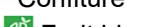
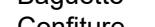
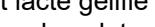
Baguette viennoise
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

Melon bio



Sauté de bœuf bio sauce aux olives



MERCREDI

Jambon blanc* Ir



Filet de dinde Ir façon jambon



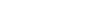
Tortis tricolores bio



Yaourt bio aromatisé vanille



Fruit bio



Marbré au chocolat



Yaourt aromatisé



Jus de pommes (100 % jus)



Baguette



Pâte à tartiner bio



Fruit bio



Lait demi écremé



Baguette



Pâte à tartiner bio



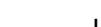
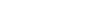
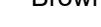
Fruit bio



Lait demi écremé

JEUDI

Tomate bio et oignons frits vinaigrette à l'huile d'olive colza citron



Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 23/06/2025 au 27/06/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Melon jaune

R Poulet Ir rôti au jus
 Courgettes
 Pommes de terre vapeur

 Petit fromage frais aromatisé aux fruits

MARDI

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

 Fromage fondu bio croc lait

 Ile flottante et sa crème anglaise

MERCREDI

 Sauté de boeuf bio sauce barbecue
 Haricots verts bio

 Camembert bio

 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

JEUDI

 Oeuf à la coque opa et ses mouillettes
 Frites au four

R Saint Nectaire aop

 Fruit bio

VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Fish burger colin d'Alaska pmd , cheddar, sauce tartare
 Frites au four

 Ile flottante et sa crème anglaise

Madeleine
 Fruit bio
 Lait demi écremé

Baguette
 Barre de chocolat
 Yaourt aromatisé
 Jus de pommes (100 % jus)

Corn flakes
 Fruit bio
 Lait demi écremé

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

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

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

sOgeres



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 30/06/2025 au 04/07/2025

MENU de la semaine

LUNDI

menu végétarien

AB Tomate bio
et vinaigrette moutarde

AB Fusilli bio sauce lentilles vertes
bio tomate et emmental

Petit fromage frais sucré

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

MARDI

Marbré au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

Baguette
Barre de chocolat
AB Fruit bio
Lait demi écremé

JEUDI

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

VENDREDI

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Lait demi écremé

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

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique