

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

-----  
Madeleine  
Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes (100 % jus)



## MARDI

 Tomate bio  
vinaigrette au pesto rouge

-----  
Emincé de saumon sauce  
bretonne


 Purée de courgette bio, pdt  
fraîche lcl bio au basilic et huile  
d'olive


-----  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

-----  
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

HOKI SAUCE CURRY

 Coquillettes bio

-----  
 Cantal aop

-----  
 Fruit bio

-----  
Baguette  
et beurre  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Jus d'oranges (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 local

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Poulet lr 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 écrémé

## 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

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 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 écrémé


## 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  
Sucre roux



 Cake bio patate douce, coco,  
citron vert

Marbré au chocolat

 Fruit bio

Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / 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


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 écrémé

## 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

Baguette

 Pâte à tartiner bio

 Fruit bio

Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / 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


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 écrémé


## MARDI

### \*\*\* menu végétarien \*\*\*


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




 Edam bio





Madeleine





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


## MERCREDI


 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde





 Merlu pmd sauce aux épices  
douce

 Blé bio



 Crème dessert bio à la vanille



Miel pops  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## 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 écrémé

## 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 écrémé


## 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 écrémé


### \*\*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


Madeleine  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
 Fruit bio

 Rôti de veau lr froid

 Fusilli bio

 Camembert bio

 Fruit bio

Baguette  
et beurre  
 Fruit bio  
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

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

 Fruit bio

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


## MARDI

 Melon bio



 Sauté de bœuf bio sauce aux  
olives


Pommes de terre vapeur


Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

Baguette  
Confiture  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

 Jambon blanc\* lr  
 Filet de dinde lr façon jambon


 Tortis tricolores bio


 Yaourt bio aromatisé vanille

 Fruit bio

Marbré au chocolat  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes (100 % jus)



## JEUDI

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

 Merlu pmd sauce basilic


 Carottes bio

Brownie mexicain (à base de  
haricots rouges)

Baguette  
 Pâte à tartiner bio  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

**\*\* menu végétarien\*\***

 Couscous de légumes bio  
(fèves et semoule)

 Emmental bio

 Fruit bio

Gaufre poudrée  
Petit fromage frais sucré  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises

\* : 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 23/06/2025 au 27/06/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Melon jaune  
Poulet 1r rôti au jus  
Courgettes  
Pommes de terre vapeur  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Madeleine  
Fruit bio  
Lait demi écrémé

## MARDI

### \*\*menu végétarien\*\*

Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio  
Fromage fondu bio croc lait  
Ile flottante et sa crème anglaise

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

## MERCREDI

Sauté de boeuf bio sauce barbecue  
Haricots verts bio  
Camembert bio  
Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Corn flakes  
Fruit bio  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Oeuf à la coque opa et ses mouillettes  
Frites au four  
Saint Nectaire aop  
Fruit bio

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

## 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

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




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


# MENU

de la semaine


## LUNDI

### \*\*menu végétarien\*\*

 Tomate bio  
et vinaigrette moutarde

 Fusilli bio sauce lentilles vertes  
bio tomate et emmental


Petit fromage frais sucré

Baguette  
et beurre  
Coupelle de purée de pommes  
 Yaourt bio nature

## MARDI

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

## MERCREDI

Baguette  
Barre de chocolat  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## JEUDI

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

## VENDREDI

Gaufrettes au chocolat  
Fruit  
Lait demi écrémé

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

sOgeres

  
Issu de l'agriculture  
biologique