

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

MENU de la semaine

LUNDI

 Endives bio et vinaigrette moutarde
 Thon pmd à la tomate et au basilic
 Riz bio
 Yaourt aromatisé

Madeleine
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

MARDI

****menu végétarien****
Nugget's à l'emmental
 Carottes bio
Petit fromage frais nature au lait entier
 Fruit bio

Baguette
 Cantal aop
Coupelle de purée de pomme abricot

MERCREDI

 Céleri râpé bio sauce fromage blanc aux herbes
 Sauté de veau Ir aux olives
 Semoule bio
 Crème dessert bio chocolat

Gaufre nappée au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écremé

JEUDI

****le repas du carnaval****
 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 Beignet de poisson pmd et ketchup
Pommes de terre quartier avec peau
 Smoothie banane fraise

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

VENDREDI

 Soupe cultivateur bio (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)
 et emmental râpé bio
 Bolognaise de canard
 Fusilli bio
 Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
 Yaourt bio nature
Fruit frais

* : 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 10/03/2025 au 14/03/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre
et dés de cantal aop

 Daube de boeuf bio à la provencale

 Haricots verts bio

 Fruit bio

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

MARDI

 Salade verte bio vinaigrette aux olives noires

 Poulet Ir rôti au jus
 Blé bio sauce tomate

Crème dessert saveur chocolat

Baguette
Confiture
 Fruit bio
Lait demi écremé

MERCREDI

 Soupe de poireaux pommes de terre bio

 et emmental râpé bio

 Omelette bio
 Riz bio et lentilles à l'Indienne

 Fruit bio

Pain au chocolat
 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

menu végétarien

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

 Beignet aux pommes dcg

Baguette et beurre
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

VENDREDI

 Tartine oeuf bio cheese creme et ciboulette

 Jambon blanc* Ir

 Filet de dinde Ir façon jambon
 Purée d'épinard bio (pdt fraîche)

 Fruit bio

Gaufre poudrée
Coupelle de purée de pomme coing
Lait demi écremé

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



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique

sOgeres

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

MENU de la semaine

LUNDI

 Endives bio et vinaigrette au miel
 Pot au feu de bœuf bio Pommes de terre persillées Ile flottante et sa crème anglaise

Baguette
Confiture
 Fruit bio
 Yaourt bio nature

MARDI

 Cordon bleu de volaille Coquillettes bio blé semi-complet Ratatouille à la niçoise
 Yaourt nature sucré de Sigy Icl
 Fruit bio

Gaufrettes au chocolat Petit fromage frais aromatisé aux fruits Compote de pommes et bananes allégée en sucre

MERCREDI

 Chou fleur bio façon mimosa (œuf)
 Sauté de dinde lr sauce moutarde à l'ancienne
 Petits pois mijotés bio
 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Baguette
Barre de chocolat
 Fruit bio
Lait demi écremé

JEUDI

 Dés de colin d'Alaska pmd sauce tomate Purée de courgette et pommes de terre bio Fromage frais Tartare nature
 Fruit bio

Madeleine
Yaourt aromatisé Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

****menu végétarien****
 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 Semoule bio et légumes façon tajine, pois chiche bio, et amandes Cake pistache et fleur d'oranger

Baguette viennoise
Fruit frais
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



Produit local

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

MENU de la semaine

LUNDI

****menu végétarien****

Crêpe à l'emmental



Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio



Fruit bio

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

MARDI

Salade verte bio et vinaigrette moutarde



Sauté de porc* Ir sauce caramel

Emincé de dinde Ir au caramel

Boulgour bio



Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Barre bretonne à partager

Fruit bio

Lait demi écremé

MERCREDI

Bifteck haché bio au jus

Fusilli bio



Emmental bio



Fruit bio

Croissant

Yaourt bio nature

Coupelle de purée de pommes et fraises

JEUDI

Panais bio local frais en rémoulade aux pommes



Emincé de saumon sauce oseille

Carottes bio

Semoule bio



Coupelle de purée de pomme et poire bio

Baguette

Confiture

Fruit bio

Lait demi écremé

VENDREDI

Céleri'mentier de poisson pmd (pommes de terre fraîches)

Salade verte bio et vinaigrette moutarde



Cantal aop



Fruit bio

Marbré au chocolat

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Jus de pommes (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 de la mer
durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Salade verte et croûtons et vinaigrette moutarde

 Poisson blanc pané croustillant pmd et ketchup
 Pommes de terre quartier avec peau

 Liégeois saveur chocolat

MARDI

 Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
 Carottes bio

 Petit fromage frais nature au lait entier

 Fruit bio

MERCREDI

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde et vinaigrette moutarde

 Poulet Ir et ses légumes couscous
 Semoule bio

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

JEUDI

*** menu végétarien ***
 Œuf dur bio et dosette de mayonnaise

 Fusilli BIO, sauce lentilles vertes BIO, tomate et emmental

 Fruit bio

VENDREDI

Repas de printemps
 Salade verte bio et dés de cantal aop Vinaigrette à la moutarde et au basilic

 Rôti de veau bio sauce miel
 Haricots vert bio à l'ail

 Gâteau poire chocolat, farine Icl

Pain au lait
Fruit frais

Lait demi écremé

Baguette viennoise
 Fruit bio
 Lait demi écremé

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

Gaufre nappée au chocolat
Fruit frais
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Baguette
Confiture
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écremé

* : 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



Produit local

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025

MENU de la semaine

LUNDI

Emincé de saumon sauce crème
 Légumes façon maillot bio
 (petits pois, carotte, haricot vert)

 Pont l'Evêque aop
 Fruit frais

Barre bretonne à partager
 Fruit bio
 Lait demi écremé

MARDI

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

Bûche mélangée (lait vache et
 chèvre)

 Beignet parfum chocolat
 noisette dcg

MERCREDI

 Bifteck haché bio au jus
 Semoule bio

 Pointe de brie bio
 Fruit bio

Croissant
 Petit fromage frais aromatisé aux
 fruits
 Fruit bio

JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
 à la moutarde

 Cordon bleu de volaille
 Ratatouille à la niçoise
 Fusilli bio
 Yaourt aromatisé

VENDREDI

Pâté de campagne*
 Pâté de volaille

 Brandade de poisson pmd
 (pdt bio fraîche)
 et emmental râpé bio
 Fruit bio

Brioche aux pépites de chocolat
 Fruit frais
 Lait demi écremé

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

sOgeres



Appellation d'Origine
 Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
 biologique



Produit de la mer
 durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025

MENU de la semaine

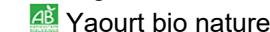
LUNDI

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

Tajine de pois chiches et boulgour bio



Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Compote de pommes et fraises allégée en sucre
Yaourt bio nature



Baguette

Pâte à tartiner individuelle
Compote de pommes et fraises allégée en sucre



MARDI

****Vacances scolaires****

Samoussa de légumes



Sauté veau bio sauce au romarin



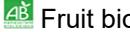
Carottes bio



Yaourt bio à la myrtille

Gaufre poudrée
Fruit bio
Lait demi écremé

Gaufre poudrée



Fruit bio

Lait demi écremé

MERCRIDI

****Vacances scolaires****

Jambon blanc* Ir
Filet de dinde Ir façon jambon



Coquillettes bio



Cantal aop



Fruit bio

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

JEUDI

****vacances scolaires****

Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde



Emincé de saumon sauce citron

Purée de brocolis bio et pommes de terre fraîches



Crème dessert bio chocolat

Baguette viennoise
Fruit bio
Lait demi écremé

Baguette viennoise



Fruit bio

Lait demi écremé

VENDREDI

****vacances scolaires****

Meunière colin pmr d'Alaska frais et quartier de citron

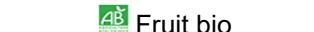
Haricots vert bio à l'ail

Riz bio



Yaourt bio brassé aromatisé fraise

Fruit bio



Moelleux à la fleur d'oranger, farine Icl
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Coupelle de purée de pomme coing

* : 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



Produit local

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025

MENU de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

****Vacances scolaires****

Colin d'Alaska pmd sauce tomate

Purée Dubarry, chou fleur bio et pommes de terre fraîches lcl bio

Fromage fondu vache qui rit bio

Fruit bio

Baguette et beurre

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

****vacances scolaires****

Omelette bio fraîche

Petits pois bio

Yaourt bio nature

Fruit bio

Marbré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et ananas
Lait demi écremé

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

Nuggets de blé

Penne bio semi-complet

Saint Nectaire aop

Coupelle de purée de pommes et bananes bio

Pain au chocolat
Yaourt bio nature
Fruit bio

****vacances scolaires****

Concombre bio et maïs bio sauce fromage blanc aux herbes

Rôti de boeuf lr au jus

Carottes bio au persil

Yaourt bio brassé au citron

Baguette Barre de chocolat

Fruit bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

* : 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



Produit local

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

MERCREDI

****menu diététique****

Œuf dur bio et dosette de mayonnaise



Poulet lr sauce au thym

Riz bio



Coupelle de purée de pommes bio

Gaufrettes au chocolat

Fruit bio

Lait demi écremé

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit local