



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 lr aux olives


 Semoule bio


 Crème dessert bio chocolat

-----  
Gaufre nappée au chocolat  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## 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 lr rôti au jus

Blé bio sauce tomate

Crème dessert saveur chocolat

Baguette  
Confiture  
Fruit bio  
Lait demi écrémé

## 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\* lr

Filet de dinde lr façon jambon

Purée d'épinard bio (pdt  
fraîche)

Fruit bio

Gaufre poudrée  
Coupelle de purée de pomme  
coing  
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique


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 lcl

 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 écrémé

## 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 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



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\* 1r sauce caramel

 Emincé de dinde 1r au caramel


 Boulgour bio


Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

Barre bretonne à partager

 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## 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 écrémé

## 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

Pain au lait  
Fruit frais  
Lait demi écrémé


## MARDI

 Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé


 Carottes bio


Petit fromage frais nature au lait  
entier


 Fruit bio


Baguette viennoise  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé


## 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

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

## JEUDI

\*\*\* menu végétarien \*\*\*

 Œuf dur bio  
et dosette de mayonnaise



Fusilli BIO, sauce lentilles vertes  
BIO, tomate et emmental


 Fruit bio

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


## 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  
lcl

Baguette  
Confiture  
Coupelle de purée de pommes  
Lait demi écrémé

\* : 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 écrémé

## MARDI

### \*\*menu végétarien\*\*

 Chili végétal, haricots rouges  
bio et riz bio


Bûche mélangée (lait vache et  
chèvre)


 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg


Baguette  
et beurre


Yaourt aromatisé  
Jus de pommes (100 % jus)

## 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

Baguette

 Saint Nectaire aop  
Coupelle de purée de pomme  
abricot

## VENDREDI

Pâté de campagne\*  
Pâté de volaille

 Brandade de poisson pmd  
(pdt bio fraîche)

 et emmental râpé bio

 Fruit bio

Briochette aux pépites de chocolat  
Fruit frais  
Lait demi écrémé

\* : 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

 Gouda bio


 Fruit bio

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

## 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 écrémé

## MERCREDI

**\*\*Vacances scolaires\*\***

 Jambon blanc\* lr  
 Filet de dinde lr 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 écrémé


## VENDREDI

**\*\*vacances scolaires\*\***


 Meunière colin pmd 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 lcl  
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 écrémé


**\*\*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  
fraiche 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 lr sauce au thym

 Riz bio

 Coupelle de purée de pommes  
bio

Gaufrettes au chocolat  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

## 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