



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Endive bio et pomme
et vinaigrette au miel


 Poulet lr rôti au jus



 Tortis tricolores bio


Ile flottante
et sa crème anglaise

Marbré au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé


MARDI


 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd pané
au riz soufflé
et quartier de citron



 Riz bio


 Coupelle de purée de
pommes bio


 Coupelle de purée de
pommes et abricots bio

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio


MERCREDI

 Soupe cultivateur bio
(carotte, pdt, poireau, ch
fleur, céleri, HV, petits pois)
 et emmental râpé bio

 Sauté de boeuf bio sauce
tomate origan



 Haricots verts bio persillés


 Fruit bio

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pommes
et ananas
 Yaourt bio nature

JEUDI


menu végétarien


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
 Céleri bio rémoulade

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel


Baguette

 Cantal aop


 Fruit bio

VENDREDI

** Journée de la gentillesse **

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Beignet de poisson pmd
 Frites bio

 Banane bio
sauce au chocolat lait

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 Choix)

Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien


Beignets stick de mozzarella

 Dahl de lentilles beluga bio, amande et riz bio

 Fruit bio


Baguette


Barre de chocolat


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


MARDI

MERCREDI

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
Radis roses et beurre


 Poulet Ir sauce fines herbes
Purée de patates douces et pommes de terre (pdt fraîches)

 Yaourt bio nature



 Yaourt bio brassé à la banane



Baguette


Confiture


 Fruit bio
Lait demi écrémé

JEUDI

 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde
 Salade verte bio et vinaigrette aux herbes

  Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise



 et emmental râpé bio


 Crème dessert bio chocolat


Croissant


Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

 Soupe de poireaux et pommes de terre bio
 et emmental râpé bio

 Sauté de boeuf char sauce caramel

 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

 Gâteau au fromage blanc, farine lcl

Briochette aux pépites de chocolat

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

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

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre

Emincé de saumon sauce
oseille

 Ratatouille bio

 Fruit bio


Madeleine

Yaourt aromatisé

Coupelle de purée de
pommes et fraises

MARDI


Maïs
et vinaigrette moutarde

 Poulet Ir sauce estragon
Chou fleur

Ile flottante
et sa crème anglaise



Baguette




Confiture

 Fruit bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

****menu végétarien****

 Soupe montagnarde bio
(ail, carotte, céleri, oignon,
poireau, pdt, crème)
 et emmental râpé bio


 Omelette bio fraîche
 Coquillettes bio
 Epinards branches bio à la
béchamel



 Fruit bio


Pain au chocolat


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


JEUDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Salade coleslaw bio
(carotte bio, chou blanc bio,
mayonnaise)
 et dés de cantal aop

 Sauté de porc Ir sauce
caramel

 Sauté de dinde Ir au
caramel
Riz façon cantonnais (petits
pois, omelette)


 Purée de pomme fraîche
bio et mangue

Marbré au chocolat

 Fruit bio
Lait demi écrémé


VENDREDI

 Houmous bio

 Rôti de veau Ir sauce
crème et champignons
Pommes de terre en gratin

 Fruit bio

Baguette

Pâte à tartiner individuelle
 Yaourt bio nature
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


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

MENU

de la semaine



LUNDI



 Sauté de boeuf char jus
aux oignons
 Carotte bio
 Saint Nectaire aop
 Munster aop
 Fruit bio

Baguette
et beurre
 Fruit bio
Lait demi écrémé






MARDI

menu végétarien

Feuilleté fromage fondu
 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio
 Crème dessert bio chocolat




Gaufrettes au chocolat
 Yaourt bio nature
 Fruit bio

MERCREDI

 Rillettes de thon pmd
 Steak haché de veau lr
sauce au paprika
 Purée d'épinards bio
 Yaourt bio brassé
framboise, abricot
 Yaourt bio nature

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

JEUDI



Soupe saint germain (pois
cassés et pommes de terre)
Emincé de saumon sauce
bretonne
 Fusilli bio
 et emmental râpé bio
 Fruit bio


Baguette
Barre de chocolat
Fromage blanc aromatisé aux
fruits

Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

AB : Tomme catalane

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
Poulet LBR sauce aux olives
 Semoule bio
Légumes couscous
Gâteau aux pommes,
farine lcl

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
 Fruit bio

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



Viande
charolaise

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025

MENU

de la semaine


LUNDI

menu végétarien

Quenelle nature sauce
tomate

 Riz bio

 Coulommiers bio

 Pointe de brie bio

Fruit



Marbré au chocolat

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits


Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

menu 4C Anti-gaspi


  Endives bio
et pomme
Endives BIO
et noix

Cordon bleu de volaille


 Purée de potiron (Pommes
de terre bio fraîches)


Yaourt aromatisé
Yaourt nature


Miel pops


 Fruit bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Soupe montagnarde bio
(ail, carotte, céleri, oignon,
poireau, pdt, crème)
et croûtons

 et emmental râpé bio


 Hoki pmd sauce à l'oseille

 Bouquet de légumes bio
(chou fleur, brocoli et carotte)


 Fruit bio


Baguette
Confiture


Coupelle de purée de pommes


 Yaourt bio nature

JEUDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Salade coleslaw bio
(carotte bio, chou blanc bio,
mayonnaise)

 Sauté de bœuf char sauce
au thym

 Brocolis bio


Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Pain au chocolat

 Fruit bio
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Jambon blanc de porc lr

 Filet de dinde lr façon
jambon

 Lentilles lcl mijotées

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Fruit bio

Baguette
et beurre

Fromage blanc sucré
Jus de pommes (100 % jus)

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

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


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 08/12/2025 au 12/12/2025


MENU

de la semaine

LUNDI

Radis roses
et beurre
Pomelos

 Sauté de boeuf char à la
provençale (tomate, herbes
de provence)


 Carotte bio



Ile flottante
et sa crème anglaise

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

****menu végétarien****



Nuggets de blé
 Fusilli bio



 Saint Nectaire aop
 Munster aop

 Fruit bio


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

MERCREDI



 Poulet Ir rôti au jus
 Haricots verts bio persillés


 Bûche de chèvre bio
 Edam bio

 Beignet aux pommes dcg


Baguette viennoise
 Fruit bio
Lait demi écrémé

JEUDI

 Soupe de légumes variés
bio
 et emmental râpé bio



 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
et quartier de citron

 Riz bio


 Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

 Céleri bio rémoulade
 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Effiloché de canard en
parmentier purée fraîche

 Purée de pomme fraîche
bio et figue

Marbré au chocolat
Fruit
Yaourt aromatisé

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

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable







Viande
charolaise

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025

MENU

de la semaine



LUNDI


 Endives bio
 Salade verte bio
Vinaigrette à la moutarde et
au basilic
—
 Merlu pmd sauce crème
 Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)
—
Crème dessert saveur
chocolat
Crème dessert saveur vanille

—
Madeleine
 Fruit bio
Lait demi écrémé






MARDI

****menu végétarien****

Crêpe à l'emmental
—
 Coquillettes bio sauce
égréné végétal et tomate
façon bolognaise bio
—
 Fruit bio

—
Croissant
 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI






 Soupe crecy, carotte et
pomme de terre bio
 et emmental râpé bio
—
 Sauté de bœuf bio sauce
aux olives
 Semoule bio
—
 Fruit bio

—
Baguette
Barre de chocolat
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Coupelle de purée de pommes
et ananas

JEUDI

—
Gaufre liégeoise
 Fruit bio
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde
 Panais bio lcl rémoulade
aux pommes
—
 Beignet de poisson pmd
Ratatouille à la niçoise
Blé
—
 Yaourt bio aromatisé
vanille
 Yaourt bio nature

—
Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

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

sOgeres


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 22/12/2025 au 26/12/2025

MENU


de la semaine

LUNDI

vacances scolaires

 Escalope de dinde 1r sauce
crème aux champignons


 Riz bio

 Bleu d'auvergne aop

 Cantal aop

 Fruit bio


Baguette viennoise


 Yaourt bio nature


Jus de pommes (100 % jus)

MARDI


vacances scolaires

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Salade coleslaw bio
(carotte bio, chou blanc bio,
mayonnaise)

 Sauté de veau 1r sauce
paprika persil

 Boulgour bio

 Crème dessert bio à la
vanille

Baguette


Confiture

 Fruit bio


Lait demi écrémé

MERCREDI

menu végétarien **vacances scolaires**


 Soupe de poireaux et
pommes de terre bio

Clafoutis de patates douces,
pomme de terre et mozzarella

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Muffin tout chocolat

Baguette



 Saint Nectaire aop


Coupelle de purée de pommes


JEUDI

VENDREDI

vacances scolaires

 Omelette bio fraîche
 Carottes bio à l'ail

 Fromage frais Chanteneige
bio

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio

CAKE AGB
POTIRON, CHOCOLAT, NOISETTE

CAKE AGB
POTIRON, CHOCOLAT, NOISETTE
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Fruit bio

sOgeres

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



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026



MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

 Sauté de bœuf bio sauce
caramel
Petit pois et carottes

 Bûche de chèvre bio
 Camembert bio


 Fruit bio


Baguette
Pâte à tartiner individuelle
Coupelle de purée de
pommes et poire
Lait demi écrémé

MARDI


****vacances scolaires****

Pizza tomate emmental
mozzarella


 Filet de limande pmd
sauce aux épices douces

 Tortis tricolores bio

 Fruit bio

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

MERCREDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Emincé de volaille kebab

 Frites bio

Liégeois saveur chocolat

Croissant
 Fruit bio
Lait demi écrémé

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable