Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Menu 4C Anti-gaspi Bolognaise de boeuf char Pennes bio Yaourt nature Yaourt aromatisé Orange Poire Baguette viennoise Yaourt aromatisé Jus d'oranges (100 % jus)	Endives bio et vinaigrette moutarde Pomelos bio Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et quartier de citron Boulgour bio Camembert bio Edam bio Compote de pommes et bananes allégée en sucre Purée de pomme abricot Baguette Confiture de fraise Pomme bio Lait demi écremé	Feuilleté au fromage fondu Emincé de dinde lr sauce au thym Haricots verts bio persillés Saint Nectaire aop Cantal aop Banane bio Orange bio Cake cpne aux épices (farine locale) Petit fromage blanc aux fruits Jus de pommes (100 % jus)	Crêpe à l'emmental Emincé de saumon sauce bretonne Carottes bio Fromage fondu vache qui rit bio Ananas bio Barre bretonne à partager Compote de pommes allégée en sucre Yaourt nature	**menu Végétarien** Œuf dur bio et dosette de mayonnaise Tajine marocain pois chiche bio semoule bio Emmental bio Camembert bio Pomme bio Banane bio Baguette et beurre Orange bio Lait demi écremé

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Cuisiné par nos équipes | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Viande charolaise

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brocolis bio Endives bio et vinaigrette moutarde ✂ Hoki pmd sauce basilic Riz bio ✂ Camembert Pointe de Brie ✂ Crème dessert bio chocolat Gaufre poudrée Yaourt aromatisé Pomme bio	**menu Végétarien****Les Pas Pareilles : Farfalles épinards et chèvre** Salade de betteraves bio Haricot vert bio et vinaigrette moutarde ✂ Pâtes farfalle épinard et chèvre ✂ Petit fromage frais nature Petit fromage blanc aux fruits ✂ Poire bio Orange bio Baguette Fromage frais Petit Cotentin Coupelle de purée de pommes et fraises	Céleri râpé bio Sauce fromage blanc à la menthe Salade coleslaw bio ✂ Sauté de veau bio marengo Gratin dauphinois ✂ Cantal aop Saint Nectaire aop ✂ Coupelle de purée de pommes bio Purée de pomme et poire bio Miel pops Banane bio Lait demi écremé	**Menu 4C Anti-gaspi** Soupe de poireaux pommes de terre bio et emmental râpé bio ✂ Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron Ratatouille à la niçoise ✂ Banane bio Ananas bio Baguette viennoise Petit fromage blanc aux fruits Jus d'oranges (100 % jus)	Salade verte bio Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde et vinaigrette moutarde ✂ Rôti de porc* lr au romarin *Rôti de dinde lr au romarin* Chou fleur bio béchamel ✂ Yaourt bio aromatisé vanille Yaourt bio nature ✂ Fondant de haricot rouge et framboise Baguette Confiture d'abricots Yaourt bio nature Poire

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de lentilles Salade de pommes de terre Daube de boeuf bio à la provencale Semoule bio Yaourt nature de Sigy lcl Pomme bio Poire bio Barre bretonne à partager Petit fromage blanc aux fruits Coupelle de purée de pomme pruneaux	**menu végétarien** **menu 4C Anti-gaspi** Salade iceberg vinaigrette à l'échalote Radis roses et beurre demi sel Nugget's à l'emmental Carottes bio à la crème Crêpe au chocolat Baguette Gelée de groseille Orange bio Lait demi écremé	Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème) Colin d'Alaska pmd au citron persillé Tortis tricolores bio Coulommiers bio Gouda bio Banane bio Kiwi bio Pain au chocolat Yaourt bio nature Jus de pommes (100 % jus)	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Poulet lr sauce au thym Purée de courgettes et pdt à huile d'olives Camembert bio Emmental bio Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Dessert lacté gélifié saveur chocolat Baguette et beurre Petit fromage frais sucré Poire bio	Tarte oeuf bio ciboulette Pain de mie Colin d'Alaska pmd sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) Riz bio Cantal aop Saint Nectaire aop Ananas bio Orange bio Cake patate douce, coco et citron vert Coupelle de purée de pomme coing Lait demi écremé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI

**** menu 4C Anti-gaspi****

Boulettes au mouton et boeuf sauce menthe façon orientale
Fusilli bio

Munster aop
Pont l'Evêque aop

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt bio nature
Poire

MARDI

****menu Végétarien****

Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

Chili sin carne
Riz bio

Emmental bio
Camembert bio

Orange bio
Pomme bio

Gaufre poudrée
Petit fromage blanc aux fruits
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

MERCREDI

Salade verte bio
Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde et vinaigrette moutarde

Rôti de veau bio sauce forestière (oignon, champignon, carotte, ail)
Haricots verts bio persillés

Yaourt bio aromatisé framboise
Yaourt bio nature

Tarte au flan dcg

Baguette
Saint Nectaire aop
Banane bio

JEUDI

****AB : Céréales muesli aux fruits****

Soupe andalouse bio (haricot vert, tomate, pomme de terre)

Omelette bio
Epinards branches bio à la béchamel

Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits

Poire bio
Banane bio
A.B - Céréales muesli aux fruits

Baguette viennoise
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde
Pomelos bio

Beignet de poisson pmd
Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)

Fromage frais Petit Cotentin
Fromage frais Petit Moulé

Purée de pomme bio parfumée à la vanille

Gaufrettes au chocolat
Orange bio
Lait demi écremé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée
Décongelé
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
menu 4C Anti-gaspi Feuilleté au fromage fondu Thon à la tomate et au basilic Riz bio Pomme bio Orange bio	Pomelos bio Endives bio et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf bio printanier Haricots verts bio persillés Coulommiers Camembert Beignet parfum chocolat noisette dcg	Soupe de légumes variés bio Beignets de calamar Brocolis bio Cantal aop Saint Nectaire aop Banane bio Ananas bio	Panais bio local frais en rémoulade aux pommes Salade verte bio vinaigrette à l'huile d'olive colza citron Jambon blanc* lr *Filet de dinde lr façon jambon* Coquillettes bio Fromage fondu vache qui rit bio Fromage frais fouetté Rondelé bio Purée de pommes et bananes bio Purée de pomme et poire bio	**menu Végétarien** Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Poisson blanc pané croustillant pmd Pommes de terre quartier avec peau Yaourt aromatisé Crêpe au chocolat
Croissant Yaourt bio nature Coupelle de purée de pommes	Baguette Fromage frais Petit Moulé Poire	Corn flakes Coupelle de purée de pommes et fraises Lait demi écremé	Baguette et beurre Pomme bio Petit fromage frais sucré	Barre bretonne à partager Petit fromage blanc aux fruits Jus de pommes (100 % jus)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine des continents **Europe** Salade verte bio et croûtons vinaigrette balsamique Poulet lr sauce façon grand mère Purée à la moutarde à l'ancienne Munster aop Pont l'Evêque aop Ile flottante et sa crème anglaise Baguette Confiture de fraise Pomme bio Lait demi écremé	**Semaine des continents** **Afrique** Salade de pois chiches et tomates bio MEDAILLON MERLU SAUCE MAFE CACAHUETE Petits pois très fins Fromage fondu vache qui rit bio Fromage frais fouetté Rondelé bio Riz au lait Gaufrettes au chocolat Yaourt bio nature Jus d'oranges (100 % jus)	**Semaine des continents** **Amérique** **menu 4C Anti-gaspi** Salade coleslaw bio Hot dog* *Hot Dog (volaille)* Pommes de terre quartier avec peau Dessert à boire lacté parfum vanille Baguette viennoise Poire Petit fromage blanc aux fruits	**Semaine des continents** **Asie** **menu végétarien** SAMOUSSA LEGUME Riz Korma, patate douce, edamame Yaourt nature Yaourt aromatisé Assiette de fruits frais Noix de coco rapée Banane bio Ananas bio Barre bretonne à partager Coupelle de purée de pommes Lait demi écremé

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI

****Vacances scolaires****

Endives bio
Salade verte bio
vinaigrette tomatée

Sauté boeuf bio
sauce niçoise
Carottes bio à l'ail

Yaourt bio nature
Yaourt bio brassé à la banane

Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
Coupelle de purée de pommes
bio

Barre bretonne à partager
Poire bio
Lait demi écremé

MARDI

****Vacances scolaires** **menu végétarien** ** Pas Pareilles : brocolis en sauce et brocolis en miettes****

Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde
Macédoine bio
et dosette de mayonnaise

Farfalles au pesto brocolis haricots
blanc

Coulommiers bio
Saint Paulin bio

Pomme bio
Orange bio

Baguette
et beurre
Yaourt bio nature
Purée de pomme abricot

MERCREDI

****Vacances scolaires****

Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde
Céleri bio rémoulade

Omelette bio
Riz bio

Bûche de chèvre bio
Camembert bio

Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio
Crème dessert bio à la vanille

Croissant
Petit fromage blanc aux fruits
Banane bio

JEUDI

****Vacances scolaires** **menu 4C Antigaspi****

Emincé de dinde lr sauce
provençale
Courgettes bio

Yaourt nature de Sigy lcl

Banane bio
Ananas bio

Baguette
Saint Nectaire aop
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

****Vacances scolaires****

Concombre bio et maïs bio
Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde

Hoki pmd sauce à l'oseille
Boulgour bio

Saint Nectaire aop
Cantal aop

Purée de pommes bio (frais) et
myrtille

Gaufre poudrée
Orange bio
Lait demi écremé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI

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

Pizza à l'emmental
Crêpe à l'emmental

Couscous de légumes bio

Yaourt bio nature
Yaourt bio brassé à la fraise

Orange bio
Poire bio

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Compote de pommes et fraises allégée en sucre
Yaourt bio nature

MARDI

****Vacances scolaires****

Pomelos bio
Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Colin d'Alaska pmd sauce tomate
Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)

Emmental bio
Pointe de brie bio

Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
Crème dessert bio chocolat

Barre bretonne à partager
Pomme bio
Lait demi écremé

MERCREDI

****Vacances scolaires****

Houmous bio

Poulet lr rôti au jus
Tortis tricolores bio

Gouda bio
Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

Banane bio
Ananas bio

Baguette
Coupelle de gelée de groseille
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

****Vacances scolaires****

Salade de tomate bio
Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
Vinaigrette Chimi Churri (ail, coriandre, estragon, citron, ciboulette, persil, paprika)
et dés de cantal aop

Rôti de veau bio au romarin
Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)

Fromage fondu vache qui rit bio
Fromage frais fouetté Rondelé bio

Tarte au flan dcg

Baguette viennoise
Poire bio
Lait demi écremé

VENDREDI

****Vacances scolaires** **menu 4C Antigaspi****

Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes
Pommes de terre quartier avec peau

Yaourt bio brassé à la fraise
Yaourt bio nature

Pomme bio
Kiwi bio

Gâteau au citron cpne
Petit fromage blanc aux fruits
Coupelle de purée de pomme coing

* [illegible] / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI

Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde
Pomelos bio

Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé
Courgettes à la provençale

Petit fromage frais sucré
Petit fromage blanc aux fruits

Beignet framboise
Beignet aux pommes dcg

Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé
Orange

MARDI

****menu Végétarien****

Salade de betteraves bio
Haricot vert bio
et vinaigrette moutarde

Riz à l'espagnol bio

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Poire
Pomme

Pain au chocolat
Petit fromage frais sucré
Coupelle de purée de pommes et ananas

MERCREDI

Céleri bio rémoulade
Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Sauté de boeuf bio façon orientale
Boulgour bio

Coulommiers bio
Camembert bio

Coupelle de purée de pommes bio
Purée de pomme et poire bio

Gaufre poudrée
Pomme bio
Lait demi écremé

JEUDI

****Menu 4C Anti-gaspi****

Jambon blanc lr sauce charcutiere
Filet de dinde lr façon jambon sauce charcutière
Coquillettes bio

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Ananas bio
Banane bio

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

****Repas de printemps** **AB-dessert végétal au lait de coco****

Concombre et maïs
Sauce crème ciboulette

Filet de limande pmd sauce aurore
Confit de carottes batonnet

Saint Nectaire aop

Moelleux au chocolat et pépites (farine locale)
Dessert végétal lait coco brassé

Barre bretonne à partager
Yaourt bio nature
Poire

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Décongelé
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de betteraves bio Haricot vert bio et vinaigrette moutarde Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche) cpne Camembert Coulommiers Orange bio Pomme bio Barre bretonne à partager Petit fromage frais sucré Jus de pommes (100 % jus)	Salami* *Salade de tomates* Cordon bleu de volaille Ratatouille à la niçoise Emmental Liégeois chocolat Baguette Confiture d'abricots Poire bio Yaourt aromatisé			

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Cuisiné par nos équipes

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable