Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 26/02/2024 au 01/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Bolognaise de boeuf char Pennes bio Yaourt nature Orange	Endives bio et vinaigrette moutarde Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et quartier de citron Boulgour bio Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Emincé de dinde lr sauce au thym Haricots verts bio persillés Saint Nectaire aop Banane bio	Crêpe à l'emmental Emincé de saumon sauce bretonne Carottes bio Ananas bio	**menu Végétarien** Œuf dur bio et dosette de mayonnaise Tajine marocain pois chiche bio semoule bio Pomme bio
Baguette viennoise Yaourt aromatisé Jus d'oranges (100 % jus)	Baguette Confiture de fraise Pomme bio Lait demi écremé	Cake cpne aux épices (farine locale) Petit fromage blanc aux fruits Jus de pommes (100 % jus)	Barre bretonne à partager Compote de pommes allégée en sucre Yaourt nature	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 (Maternelle 4C)
Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brocolis bio et vinaigrette moutarde Hoki pmd sauce basilic Riz bio Crème dessert bio chocolat	****menu Végétarien****Les Pas Pareilles : Farfalles épinards et chèvre**** Pâtes farfalle épinard et chèvre Petit fromage frais nature Poire bio	Céleri râpé bio Sauce fromage blanc à la menthe et dés de cantal aop Sauté de veau bio marengo Gratin dauphinois Coupelle de purée de pommes bio	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	Salade verte bio et vinaigrette moutarde Rôti de porc* lr au romarin *Rôti de dinde lr au romarin* Chou fleur bio béchamel Fondant de haricot rouge et framboise
Gaufre poudrée Yaourt aromatisé Pomme bio	Baguette Fromage frais Petit Cotentin Coupelle de purée de pommes et fraises	Miel pops Banane bio Lait demi écremé	Baguette viennoise Petit fromage blanc aux fruits Jus d'oranges (100 % jus)	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 (Maternelle 4C)
Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Daube de boeuf bio à la provencale Semoule bio Yaourt nature de Sigy lcl Pomme bio	**menu végétarien** Salade iceberg vinaigrette à l'échalote Nugget's à l'emmental Carottes bio à la crème Crêpe au chocolat	Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème) et emmental râpé Colin d'Alaska pmd au citron persillé Tortis tricolores bio Banane bio	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Poulet lr sauce au thym Purée de courgette et pommes de terre bio Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Colin d'Alaska pmd sauce bretonne (crème, champignons et poireaux) Riz bio Cantal aop Ananas bio
Barre bretonne à partager Petit fromage blanc aux fruits Coupelle de purée de pomme pruneaux	Baguette Gelée de groseille Orange bio Lait demi écremé	Pain au chocolat Yaourt bio nature Jus de pommes (100 % jus)	Baguette et beurre Petit fromage frais sucré Poire 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 (Maternelle 4C)
Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes au mouton et boeuf sauce menthe façon orientale Fusilli bio Munster aop Dessert lacté gélifié saveur vanille	**menu Végétarien** Chili sin carne bio et riz bio Riz bio Emmental bio Orange bio	Salade verte bio et vinaigrette moutarde Rôti de veau bio sauce forestière (oignon, champignon, carotte, ail) Haricots verts bio persillés Yaourt bio aromatisé framboise	**AB : Céréales muesli aux fruits** Soupe andalouse bio (haricot vert, tomate, pomme de terre) et emmental râpé Omelette bio Epinards branches bio à la béchamel Poire bio	Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde Beignet de poisson pmd Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre) Purée de pomme bio parfumée à la vanille
Baguette Confiture d'abricots Yaourt bio nature Poire	Gaufre poudrée Petit fromage blanc aux fruits Compote de pommes et bananes allégée en sucre	Baguette Saint Nectaire aop Banane bio	Baguette viennoise Yaourt aromatisé Jus de pommes (100 % jus)	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

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté au fromage fondu Thon à la tomate et au basilic Riz bio Pomme bio	Pomelos bio Sauté de boeuf bio printanier Haricots verts bio persillés Beignet parfum chocolat noisette dcg	Soupe de légumes variés bio et emmental râpé Beignets de calamar Brocolis bio Banane bio	Panais bio local frais en rémoulade aux pommes vinaigrette à l'huile d'olive colza citron et dés de cantal aop Jambon blanc* lr *Filet de dinde lr façon jambon* Coquillettes bio Purée de pommes et bananes bio	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Poisson blanc pané croustillant pmd Pommes de terre quartier avec peau 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

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

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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 et dés de cantal aop vinaigrette balsamique Poulet lr sauce façon grand mère Purée à la moutarde à l'ancienne Ile flottante et sa crème anglaise Baguette Confiture de fraise Pomme bio Lait demi écremé	**Semaine des continents** **Afrique** MEDAILLON MERLU SAUCE MAFE CACAHUETE Petits pois bio Fromage fondu vache qui rit bio Riz au lait Gaufrettes au chocolat Yaourt bio nature Jus d'oranges (100 % jus)	**Semaine des continents** **Amérique** 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** Riz Korma, patate douce, edamame Yaourt bio nature Noix de coco rapée Banane 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 (Maternelle 4C)
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances scolaires Endives bio vinaigrette tomatée Sauté boeuf bio sauce niçoise Carottes bio à l'ail Yaourt bio nature Barre bretonne à partager Poire bio Lait demi écremé	**Vacances scolaires** **menu végétarien** ** Pas Pareilles : brocolis en sauce et brocolis en miettes** Farfalles au pesto brocolis haricots blanc Coulommiers bio Pomme bio Baguette et beurre Yaourt bio nature Purée de pomme abricot	**Vacances scolaires** Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Omelette bio Riz bio Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio Croissant Petit fromage blanc aux fruits Banane bio	**Vacances scolaires** Emincé de dinde lr sauce provençale Courgettes bio Yaourt nature de Sigy lcl Banane bio Baguette Saint Nectaire aop Coupelle de purée de pommes	**Vacances scolaires** Concombre bio et maïs bio et vinaigrette moutarde et dés de cantal aop Hoki pmd sauce à l'oseille Boulgour bio 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

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 15/04/2024 au 19/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances scolaires **menu végétarien** Pizza à l'emmental Couscous de légumes bio Orange bio	**Vacances scolaires** Pomelos bio Colin d'Alaska pmd sauce tomate Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte) Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio	**Vacances scolaires** Poulet lr rôti au jus Tortis tricolores bio Gouda bio Banane bio	**Vacances scolaires** Salade de tomate bio 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) Tarte au flan dcg	**Vacances scolaires** Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes Pommes de terre quartier avec peau Yaourt bio brassé à la fraise Pomme bio
Baguette Chocolat au lait (tablette) Compote de pommes et fraises allégée en sucre Yaourt bio nature	Barre bretonne à partager Pomme bio Lait demi écremé	Baguette Coupelle de gelée de groseille Petit fromage frais sucré Jus d'oranges (100 % jus)	Baguette viennoise Poire bio Lait demi écremé	Gâteau au citron cpne Petit fromage blanc aux fruits Coupelle de purée de pomme coing

* : 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 | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomate bio et vinaigrette moutarde Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé Courgettes bio à la provençale Petit fromage frais sucré	**menu Végétarien** Riz à l'espagnol bio Yaourt bio nature Poire bio	Céleri bio rémoulade et vinaigrette moutarde et dés de cantal aop Sauté de boeuf bio façon orientale Boulgour bio Coupelle de purée de pommes bio	Jambon blanc lr sauce charcutiere *Filet de dinde lr façon jambon sauce charcutière* Coquillettes bio Petit fromage blanc aux fruits Ananas bio	**Repas de printemps** **AB-dessert végétal au lait de coco** Concombre bio et maïs bio Sauce crème ciboulette Filet de limande pmd sauce aurore Confit de carottes batonnet Moelleux au chocolat et pépites (farine locale)
Baguette et beurre Yaourt aromatisé Orange	Pain au chocolat Petit fromage frais sucré Coupelle de purée de pommes et ananas	Gaufre poudrée Pomme bio Lait demi écremé	Baguette Fromage frais Petit Moulé Jus d'oranges (100 % jus)	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 — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Brandade de poisson pmd (pdt bio fraîche) cpne Gouda bio Orange 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 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