



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)



Menus du 29/08/2022 au 02/09/2022



Menu de la semaine


Lundi


** Vacances scolaires **

 Salade de tomate bio
 Concombres en cubes bio
dés de mimolette
vinaigrette à la provençale

Dés de poisson PMD sauce aux
fines herbes

 Riz bio

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

 Coupelle de purée de pommes
pêches bio


Baguette
et beurre

Yaourt aromatisé

 Fruit bio


Mardi


** Vacances scolaires **

 Emincé de dinde 1r au jus
Poêlée d'été (courgettes et maïs
BIO)

 Semoule bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la fraise


 Fruit bio
au choix


Riz soufflé au chocolat
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Lait demi écrémé

Mercredi

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

 Pastèque bio

 Pâtes bio sauce ratatouille et
pois cassés

 Flan à la vanille nappé caramel
bio


Barre pâtissière à partager
Petit fromage frais aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)


Jeudi

** Menu de la rentrée **


 Melon bio

 Pastèque bio


 Bifteck haché charolais au jus
et ketchup
Pommes noisette

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio à la vanille

Baguette
Barre de chocolat
 Fruit bio


Vendredi

 Emincé de dinde 1r sauce
poivrade

 Carottes bio

 Blé bio

 Camembert bio

 Pointe de brie bio

 Fruit bio
au choix

Madeleine
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes (100 % jus)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Charolais

Label Rouge

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 05/09/2022 au 09/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade verte bio et croûtons
 Concombre bio et maïs bio
vinaigrette au basilic

—

Sauté de boeuf CHAR sauce
marengo

Semoule bio
 Ratatouille bio

—

Flan à la vanille nappé
caramel bio

—

Mini cake aux pépites de
chocolat bio
Yaourt nature
 Fruit bio

Mardi

** Repas Végétarien **

Omelette bio
 Pâtes bio
 Brocolis bio

—

Yaourt nature de Sigy lcl

—

Fruit bio
au choix

—

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

Mercredi

Salade de tomate bio
 Carottes râpées bio
 et dés de cantal aop
vinaigrette moutarde

—

Filet de cabillaud PMD sauce
crème aux herbes
Epinards branches en béchamel

—

Beignet parfum chocolat

—

5/4 aux pommes du chef
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Jeudi

Boulettes au mouton sauce façon
orientale (oignon, tomate, persil,
ail, épices)
Boulgour

—

Fromage frais fouetté bio
 Fromage fondu vache qui rit
bio

—

Purée de pomme fraîche bio
du chef

—

Baguette viennoise
 Petit suisse nature bio
 Fruit bio

Vendredi

Hoki PMD sauce au citron
 Riz bio à l'indienne

—

Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé au citron

—

Fruit bio
au choix

—

Baguette
Confiture d'abricots
Compote de pommes et poires
allégée en sucre
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Local



Plat du chef

la cantine pas pareille









Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)



Menus du 12/09/2022 au 16/09/2022







Menu de la semaine

Lundi

 Omelette bio
 Carottes bio
au persil
 Pâtes bio
—
 Yaourt bio aromatisé
framboise
 Yaourt bio nature
—
 Fruit bio
au choix







 Quatre quarts bio
 Fromage blanc bio
Jus de pommes (100 % jus)

Mardi

Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce bretonne (crème,
champignons et poireaux)
 Blé bio
—
 Fourme d'Ambert aop
 Cantal aop
—
 Assiette de fruits bio

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)







Mercredi

 Rôti de boeuf charolais froid
 Courgettes bio
 Riz bio
—
 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé à la fraise
—
 Fruit bio
au choix




Croissant
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Lait demi écrémé

Jeudi

** Repas Végétarien **

 Carottes râpées bio
 Salade verte bio
et dés d'emmental
Vinaigrette au curry
—
Couscous de légumes, fèves et
semoule
—
 Coupelle de purée de pomme
et poire bio
 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
—
 Cake au chocolat du chef
(farine locale)
Yaourt nature
 Fruit bio

Vendredi

Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille
 Lentilles mijotées bio
 Haricots verts bio
—
Tomme blanche
Pointe de Brie
—
 Fruit bio
au choix

Baguette
et beurre
Petit fromage frais aux fruits
Jus de raisins (100% jus)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 19/09/2022 au 23/09/2022



Menu de la semaine

Lundi


** Repas Végétarien **

Pané à l'emmental

 Pommes de terre bio

 Courgettes bio


Montcadi croûte noire
Edam

 Fruit bio
au choix

Baguette
Barre de chocolat
Petit fromage frais sucré


Mardi


 Salade verte bio


 Salade de tomate bio
dés de mimolette
vinaigrette aux herbes

Sauté de boeuf CHAR sauce aux
olives

 Semoule bio


 Coupelle de purée de pommes
bio

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Madeleine
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Mercredi


 Râpé de céleri bio



 Carottes râpées bio
vinaigrette moutarde

Filet de merlu PMD sauce niçoise
(tomate, olive, basilic, câpres)

 Riz bio


 Crème dessert bio à la vanille

 Crème dessert bio chocolat


Baguette
Confiture d'abricots
 Petit suisse nature bio
 Fruit bio

Jeudi


** Les pas pareilles **

 Crème chèvre, poivron rouge
et basilic du chef

Nuggets de poulet

 Purée d'épinard bio (pdt
fraîche)
et emmental râpé


 Assiette de fruits bio

Pain au chocolat
 Purée de pommes locales du
chef
Lait demi écrémé

Vendredi

Meunière colin PMD d'Alaska frais


 Pommes de terre bio

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

 Edam bio

 Emmental bio

 Fruit bio
au choix

 Quatre quarts bio
Yaourt nature
Jus de raisins (100% jus)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 26/09/2022 au 30/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

Radis roses
et beurre
Pomelos

Hoki PMD bulgogi (ail,
gingembre, oignon, paprika)

Pâtes bio

Flan à la vanille nappé
caramel bio

Mini cake aux pépites de
chocolat bio
Petit fromage frais sucré
Compote de pommes et vanille
allégée en sucre

Mardi

** Repas Végétarien **

Omelette bio basquaise

Riz bio

Ratatouille bio

Pont l'Evêque aop

Cantal aop

Fruit bio
au choix

Baguette viennoise
Fromage blanc bio
Jus d'oranges (100 % jus)

Mercredi

Rôti de veau bio

Purée de courgette et pommes
de terre bio

Pointe de brie bio

Camembert bio

Fruit bio
au choix

Baguette
Saint Nectaire aop
Jus de raisins (100% jus)

Jeudi

Salade verte bio

Chou rouge bio
dés de mimolette
vinaigrette à l'huile d'olive colza
citron

Cordon bleu de volaille

Haricots verts bio

Gâteau aux pommes du chef
(farine locale)

Barre pâtissière à partager
Mix'lait framboise du chef
Fruit bio

Vendredi

Filet de cabillaud PMD sauce
crustacés

Boulgour bio

Brocolis bio

Yaourt bio nature

Yaourt bio brassé framboise,
abricot

Fruit bio
au choix

Baguette
Confiture d'abricots
Compote de pêches allégée en
sucre
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Plat du chef



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)


Menus du 03/10/2022 au 07/10/2022



Menu de la semaine

Lundi


Paupiette de veau sauce
hortillons

 Blé bio

 Carottes bio

 Munster aop


 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio
au choix

Gaufre poudrée
Yaourt nature
Jus de pommes (100 % jus)


Mardi

 Salade verte bio

 Salade de tomate bio
vinaigrette à l'échalote

Filet de merlu PMD à l'oseille

 Riz bio


 Flan à la vanille nappé caramel
bio


Pain au chocolat
Petit fromage frais aux fruits
Compote de pommes et poires
allégée en sucre

Mercredi

**** Repas Végétarien ****

 Carottes râpées bio

 Salade coleslaw bio

 Clafoutis brocolis, pommes
de terre bio et mozzarella du chef
(oeuf bio)

 Yaourt bio à la vanille


 Yaourt bio nature


Baguette
Fromage frais Petit Moulé
 Fruit bio


Jeudi


***** Les pas pareilles*****

Tartinable pois chiches miel
sésame et menthe


 Bifteck haché charolais au jus

 Purée de courge butternut et
pommes de terre bio
et emmental râpé


 Fruit bio
au choix

 Quatre quarts bio
Yaourt aromatisé
Jus de raisins (100% jus)


Vendredi

 Potage poireaux pommes de
terre bio
et mozzarella

Poisson blanc pané croustillant
PMD

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Fruit bio
au choix

Baguette
Confiture de fraise
 Purée de pommes locales du
chef
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 10/10/2022 au 14/10/2022






Menu de la semaine

Lundi

** Maroc ** Repas Végétarien **

Tajine de légumes pois chiches et semoule


 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé au citron
 Orange bio


Baguette
Fromage frais Tartare nature
Jus de pommes (100 % jus)

Mardi

** Turquie **

Carotte et chou blanc aux épices et sésame


Emincé de volaille kebab
Pain pita
Pommes de terre quartier avec peau
 Fromage blanc bio
Miel

Barre pâtissière à partager
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Mercredi

** Italie **




Crème mascarpone et pesto rouge et son gressini

 Bolognaise de boeuf charolais
 Pâtes bio
et mozzarella
Raisin blanc
Raisin noir

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

Jeudi



** Espagne **




Guacamole au fromage blanc
Chips de maïs
Colin d'Alaska PMD sauce façon Zarzuela
 Haricots verts bio
 Riz bio
 Fruit bio au choix

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt aromatisé
Jus de raisins (100% jus)

Vendredi

** France (Montpellier) **

Salade verte BIO, maïs BIO, poivron et olive
 et dés de cantal aop vinaigrette à la provençale
Gardiane de boeuf CHAR
 Petits pois mijotés bio
GATEAU AU CITRON

 Mini cake aux pépites de chocolat bio
 Mix lait cacao du chef
 Fruit bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef

la cantine pas pareille





Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)


Menus du 17/10/2022 au 21/10/2022




Menu de la semaine


Lundi



 Salade verte bio
 Endives bio
vinaigrette moutarde

 Hoki pdu sauce bercy (persil, échalote)

 Riz bio

 Yaourt bio brassé framboise, abricot

 Yaourt bio nature

 Quatre quarts bio
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio


Mardi


Cordon bleu de volaille

 Courgettes bio

 Pâtes bio

 Camembert bio


 Pointe de brie bio

 Fruit bio
au choix

Baguette
et beurre
Compote de pommes allégée en
sucre
Lait demi écrémé

Mercredi


 Céleri rémoulade bio



 Chou rouge bio

Daube de boeuf CHAR à la
provençale

 Semoule bio

 Crème dessert bio chocolat


 Crème dessert bio à la vanille


 Brownie mexicain du chef (à
base de haricots rouges)
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio


Jeudi

** Repas Végétarien **

 Carottes râpées bio


 Chou blanc bio
et dés d'emmental

 Fricassée de lentilles bio,
légumes bio et pdt bio


 Fruit bio
au choix

Baguette viennoise
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

Vendredi

 Potage de légumes variés bio
et mozzarella

Filet de merlu PMD sauce
normande (champignon, crème
fraîche)

 Chou fleur bio
au persil

 Fruit bio
au choix

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Pêche durable

Plat du chef

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)


Menus du 24/10/2022 au 28/10/2022




Menu de la semaine

Lundi

** Vacances scolaires **

 Emincé de dinde 1r sauce
végétale champignons crémée

 Haricots verts bio

 Yaourt nature de Sigy lcl

 Fruit bio
au choix

Madeleine
Compote de pommes et cassis
allégée en sucre
Lait demi écrémé

Mardi

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

 Omelette bio

 Ratatouille bio

 Riz bio

 Saint Nectaire aop

 Fourme d'Ambert aop


 Fruit bio
au choix

Baguette
Confiture de fraise
Petit fromage frais aux fruits
Jus d'oranges (100 % jus)

Mercredi



** Vacances scolaires **



 Endives bio

 Carottes râpées bio
dés de mimolette

Vinaigrette au miel et moutarde à
l'ancienne


Hoki PMD sauce basilic
Semoule
Brocolis


  Purée de pomme bio
parfumée à la vanille du chef

 Mini cake aux pépites de
chocolat bio
Yaourt aromatisé
 Fruit bio


Jeudi


** Vacances scolaires **

 Chou blanc bio

 Chou rouge bio

 Rôti de veau bio au romarin


 Purée Crécy bio (Carotte et
pomme de terre bio fraîches)

 Flan à la vanille nappé caramel
bio

Croissant
Mix lait vanille et fruit exotique
 Fruit bio

Vendredi


** Vacances scolaires **

 Velouté de patate douce et
orange du chef
et mozzarella

Meunière colin PMD d'Alaska frais

 Macaroni bio

 Fruit bio
au choix

Baguette
 Cantal aop
Jus de raisins (100% jus)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Local



Plat du chef

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 31/10/2022 au 04/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

Mardi


Mercredi


Jeudi


Vendredi


**** Vacances scolaires ****

 Pomelos bio


 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf CHAR sauce
cantadou, agrume et potiron

 Boulgour bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la banane

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres



Agriculture
Biologique



Charolais

la cantine pas pareille