



# Joinville le Pont (Elémentaire)

## Menus du 31/08/2020 au 04/09/2020



# Menu de la semaine

### Lundi

 Melon bio

—

Cordon bleu de volaille  
Haricots verts

—

Mimolette


—


Crème dessert à la vanille

====


P'tit carré pomme  
Fruit  
Briquette de lait nature


### Mardi

 Macédoine bio  
Mayonnaise dosette

 Salade de betteraves bio  
vinaigrette moutarde

—


 Pavé de colin pdu sauce fines  
herbes

 Chou fleur bio et riz bio

—

Edam  
Gouda


—


 Fruit bio  
au choix

====


Baguette  
et beurre  
Compote de poires allégée en  
sucre  
Yaourt aromatisé


### Mercredi

 Salade verte bio

 Céleri rémoulade bio  
vinaigrette moutarde

—


 Sauté de boeuf charolais  
marengo

 Carottes bio


—

Pointe de Brie  
Coulommiers

—


 Mini cake aux pépites de  
chocolat bio

====


Corn flakes  
 Fruit bio  
Lait demi écrémé

### Jeudi

#### Menu de Bienvenue

 Pastèque bio

—

 Steak haché de veau issu lbr  
au jus  
Potatoes


—

Cantadou ail et fines herbes  
Cantafras

—


Mousse au chocolat au lait

====


Pain au chocolat  
Fromage blanc nature  
 Fruit bio

### Vendredi

#### \*\*\*Menu végétarien\*\*\*

 Oeuf dur bio  
Mayonnaise dosette


—

 Gratin de pâtes bio, brocolis  
bio cheddar et mozzarella

—

Fromage blanc sucré  
différemment :  
Dosette de sucre blanc  
Sucre roux  
Confiture d'abricots

—

 Fruit bio

====

Muffin tout chocolat  
Petit fromage frais aux fruits  
Jus de pommes

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Label Rouge



Pêche durable

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 07/09/2020 au 11/09/2020



Menu de la semaine

Lundi

Salade de haricots verts bio à l'échalote  
 Chou fleur bio vinaigrette moutarde  
Cordon bleu de volaille  
 Ratatouille bio et blé bio  
Yaourt nature bio  
 Yaourt au citron bio  
Fruit bio au choix  
Baguette  
Gelée de groseille  
Petit fromage frais aux fruits

Mardi

Salade de tomates bio  
 Salade verte bio vinaigrette moutarde  
Bolognaise de boeuf charolais  
 Pennes bio  
Fraidou  
Petit Cotentin  
 Coupelle de purée de pomme et poire bio  
 Coupelle de purée de pommes et bananes bio  
Brioche en tranche  
 Fruit bio  
Lait chocolaté

Mercredi

\*\*\*Menu végétarien\*\*\*  
 Salade de lentilles bio  
 Salade de pois chiches bio  
Omelette bio  
 Epinards branches bio à la béchamel  
Pont l'Evêque aop  
Cantal aop  
Fruit bio au choix  
Baguette  
Miel  
Compote de pommes allégée en sucre

Jeudi

Melon bio  
Rôti de veau au romarin  
 Semoule bio  
Carré  
Camembert  
Crème dessert bio chocolat  
 Crème dessert bio à la vanille  
Cake breton en barre  
Yaourt aromatisé  
 Fruit bio

Vendredi

Carottes râpées bio  
 Salade coleslaw bio  
Pavé de merlu sauce citron  
Purée de courgettes  
Yaourt nature bio  
 Yaourt bio brassé à la vanille  
Cookies tout chocolat bio  
Gaufre nappée au chocolat  
Petit fromage frais sucré  
Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais





la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 14/09/2020 au 18/09/2020






Menu de la semaine







Lundi

 Salade de haricots verts bio à l'échalote  
 Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde  
—  
Dés de volaille aux petits légumes sauce Mornay (béchamel avec emmental râpé)  
 Riz bio  
—  
Mimolette  
Edam  
—  
 Fruit bio au choix  
—  
Biscuit Pompon  
Fromage blanc nature  
Jus d'orange







Mardi

 Macédoine bio  
Mayonnaise dosette  
 Brocolis bio vinaigrette moutarde  
—  
Saucisse de Strasbourg\*  
*Francfort de volaille*  
Lentilles locales mijotées  
—  
Vache qui rit  
Rondelé ail et fines herbes  
—  
 Fruit bio au choix  
—  
Baguette et beurre  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes





Mercredi

 Salade de blé aux légumes bio vinaigrette moutarde  
—  
 Emincé de boeuf charolais sauce niçoise  
 Haricots verts bio  
—  
 Yaourt nature bio  
 Yaourt bio brassé à la banane  
—  
 Fruit bio au choix  
—  
Gâteau fourré au chocolat  
Compote de pommes et abricots allégée en sucres  
Lait demi écrémé

Jeudi

 Céleri rémoulade bio  
 Concombres en cubes bio vinaigrette aux herbes  
—  
Sauté de thon sauce armoricaine  
 Poêlée de légumes bio (courgettes, carottes et pommes de terre)  
—  
 Cantal aop  
 Saint Nectaire aop  
—  
Liégeois chocolat  
Liégeois à la vanille  
—  
Baguette  
Emmental  
 Fruit bio

Vendredi

\*\*\*Amuse-bouche: Fromage  
fournols\*\*\*Menu végétarien\*\*\*  
 Salade arlequin bio  
 Salade croquante bio aux pommes et oranges vinaigrette moutarde  
—  
 Couscous de légumes bio  
—  
Petit fromage frais sucré  
Petit fromage frais aux fruits  
—  
 Purée de pommes locales à la vanille du chef  
—  
Baguette viennoise  
Fruit  
Yaourt nature

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 (Elémentaire)  
Menus du 21/09/2020 au 25/09/2020



Menu de la semaine

Lundi

Salade verte bio  
Olives noires  
maïs  
vinaigrette moutarde

—

Sauté de porc sauce dijonnaise  
(moutarde)  
*Sauté de dinde dijonnaise*  
(moutarde)  
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche  
locale)

—

Camembert  
Pointe de Brie

—

Cèleri rémoulade bio à la moutarde

—

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

Mardi

\*\*\*Menu végétarien\*\*\*

Pamplemousse bio  
 Salade de tomates bio  
vinaigrette moutarde

—

Crispidor à l'emmental  
 Ratatouille bio et blé bio

—

Tomme blanche  
Coulommiers

—

Purée de pommes bio  
 Coupelle de purée de pommes  
et bananes bio

—

Marbré au chocolat  
Fruit  
Lait chocolaté

Mercredi

Salade de betteraves bio  
 Chou fleur bio  
vinaigrette moutarde

—

Boulettes au mouton sauce  
marocaine

Semoule bio

—

Edam  
Tomme grise

—

Fruit bio  
au choix

—

Madeleine  
Petit fromage frais aux fruits  
Jus de pommes

Jeudi

Salade coleslaw bio  
 Cèleri rémoulade bio

—

Daube de boeuf bio à la  
provençale  
Pommes noisette

—

Saint Nectaire aop  
 Pont l'Evêque aop

—

Ile flottante  
et sa crème anglaise

—

Baguette  
Confiture de fraise  
 Fruit bio

Vendredi

\*\*\*Les pas pareille\*\*\*

Cake paprika poivron tomate  
du chef (farine locale)  
Sauce fromage blanc aux herbes

—

Poisson pané frais  
et quartier de citron  
 Bouquet de légumes bio (chou  
fleur, brocoli et carotte)

—

Yaourt nature bio  
 Yaourt bio brassé à la fraise

—

Fruit bio

—

Gâteau fourré à la fraise  
Fromage blanc nature  
Jus d'orange

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique

Appellation d'Origine  
Protégée

Plat du chef

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 28/09/2020 au 02/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Melon bio


Dés de poisson sauce citron

 Riz bio

Petit Moulé


Petit Moulé ail et fines herbes


 Purée de pommes pêches bio


 Purée de pommes bio

Gâteau moelleux au citron


Petit fromage frais sucré

 Fruit bio


 Salade de haricots verts bio à l'échalote

 Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde

Paupiette de veau au jus

 Pennes bio

Yaourt nature local de Sigy


 Fruit bio au choix


Gaufre poudrée

Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Lait chocolaté


Saucisson à l'ail\*  
Pâté de mousse de canard et cornichon

 Sauté de boeuf charolais sauce origan tomate

 Carottes bio et semoule bio


 Pont l'Evêque aop


 Cantal aop


 Fruit bio au choix

Baguette Miel

Petit fromage frais sucré

 Salade croquante bio aux pommes et oranges

 Salade coleslaw bio vinaigrette moutarde

 Pavé de colin pdu sauce basilic

 Chou fleur bio et riz bio

Camembert Carré

 Crème dessert bio chocolat


 Crème dessert bio à la vanille


Pain au lait


 Fruit bio

Fromage blanc nature

\*\*\*Amuse-bouche: Quinoa huile d'olive\*\*\*  
\*\*\*Menu végétarien\*\*\*

 Macédoine mayonnaise bio

 Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde

 Pâtes bio à la ratatouille et aux lentilles corail  
Emmental râpé

Petit fromage frais aux fruits

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Baguette viennoise

Yaourt aromatisé

Jus de pommes

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Pêche durable

la cantine pas pareille