









Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 05/10/2020 au 09/10/2020





Menu de la semaine

Lundi

-  Salade de tomates bio
-  Salade verte bio et dés d'emmental vinaigrette moutarde
-
- Nuggets de poulet
-  Petits pois mijotés bio et boulgour bio
-
-  Coupelle de purée de pommes et abricots bio
-  Coupelle de purée de pomme et poire bio
-
- Baguette
- Barre de chocolat
-  Fruit bio







Mardi

- ***Menu végétarien***
- Chili sin carne
 -  Riz bio
 -
 - Gouda Montboissier
 -
 -  Fruit bio au choix
 -
 - Baguette
 - Confiture de fraise
 - Petit fromage frais sucré






Mercredi

- Boulettes au mouton sauce provençale
-  Ratatouille bio et semoule bio
-
-  Cantal aop
-  Saint Nectaire aop
-
-  Fruit bio au choix
-
- Madeline longue
- Yaourt nature
- Jus de raisins (100% jus)

Jeudi

-  Salade de tomates bio
-  Céleri rémoulade bio et mozzarella vinaigrette moutarde
-
-  ROTI BOEUF char. Sauce barbecue
-  Blé bio
-
-  Purée de pommes locales du chef
-
- Gaufre poudrée
- Petit fromage frais aux fruits
-  Fruit bio

Vendredi

- ***Les pas pareille***
-  Carottes râpées bio
 -  Salade arlequin bio vinaigrette moutarde
 -
 -  Pavé de merlu pdu au citron persillé
 - Coquillettes sauce betterave et fromage
 -
 -  Yaourt au citron bio
 -  Yaourt nature bio
 -
 - Briochette aux pépites de chocolat
 - Coupelle de compote de poires allégée en sucre
 - Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)


Menus du 12/10/2020 au 16/10/2020




Menu de la semaine

Lundi

La fête des pommes Menu végétarien***

Pané moelleux au gouda
 Epinards et semoule bio



Vache qui rit
 Rondelé nature


 Pomme bio de producteur local



Baguette et beurre
 Petit fromage frais sucré
 Fruit

Mardi

La fête des pommes

 Endive bio et pomme
 Betteraves bio et pomme bio
 vinaigrette moutarde


 Sauté de boeuf bio à la hongroise
 Pommes noisette

 Yaourt bio brassé à la vanille
 Yaourt nature bio

Rocher coco napé chocolat
 Yaourt nature
 Compote de pommes et bananes allégée en sucre

Mercredi

La fête des pommes

 Salade verte bio et noix et mozzarella
 vinaigrette au vinaigre de cidre

Canard'mentier aux deux pommes



Mousse au chocolat au lait


Biscuit Pompon
 Fromage blanc nature
 Fruit bio

Jeudi

La fête des pommes

Rôti de porc* cuit au jus
Rôti de dinde au jus
 Confit de chou rouge aux pomme et riz
 Ketchup pomme

 Pont l'Evêque aop
 Cantal aop



 Fruit bio au choix


Baguette Miel
 Yaourt nature

Vendredi

La fête des pommes

Panais rémoulade aux pommes
 dés de mimolette

 Pavé de merlu pdu sauce crème aux herbes
 Carottes bio

 5/4 aux pommes du chef (farine locale)

Gâteau fourré à l'abricot
 Fruit
 Lait chocolaté

inspirations
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 19/10/2020 au 23/10/2020



Menu de la semaine

Lundi

Vacances scolaires

Poulet rôti
Ketchup

Boulgour bio

Yaourt bio à la myrtille

Yaourt nature bio

Fruit bio
au choix

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais aux fruits

Mardi

Vacances scolaires

Salade de tomates bio
maïs
et mozzarella
vinaigrette à l'échalote

Emincé de dinde lr au jus
Lentilles locales mijotées

Mini cake aux pépites de
chocolat bio

Madeleine longue
 Fruit bio
Lait chocolaté

Mercredi

Vacances scolaires

Gardiane de boeuf charolais
 Poêlée de légumes bio
(courgettes, carottes et pommes
de terre)

Saint Nectaire aop

Pont l'Evêque aop

Fruit bio
au choix

Cake breton en barre
Petit fromage frais aux fruits
Jus de pommes

Jeudi

Vacances scolaires

Salade coleslaw bio

Céleri rémoulade bio

Dés de poisson sauce basilic

Petits pois mijotés bio et blé
bio

Crème dessert bio chocolat

Crème dessert bio à la vanille

Baguette
Emmental
 Fruit bio

Vendredi

Menu végétarien
Vacances scolaires

Potage cultivateur bio (carotte,
pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV,
petits pois)
Emmental râpé

Quenelles nature sauce aurore
(crème, tomate, oignon)

Riz bio

Fruit bio
au choix

Marbré au chocolat
Yaourt nature
Jus de raisins (100% jus)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 26/10/2020 au 30/10/2020




Menu de la semaine



Lundi

Vacances scolaires

 Salade arlequin bio
 Emincé d'endives bio
vinaigrette moutarde

Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille



 Pennes bio
Emmental râpé


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



Muffin tout chocolat
Fromage blanc aromatisé
Fruit


Mardi

Vacances scolaires

 Sauté de veau bio sauce
poivrade (carotte, oignon, persil)
 Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)

 Semoule bio



 Yaourt nature bio
 Yaourt bio brassé à la fraise


 Fruit bio
au choix


Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais sucré

Mercredi

Vacances scolaires

 Concombres en cubes bio
 Carottes râpées bio
et mozzarella
vinaigrette à la provençale

 Bifteck haché charolais au jus

 CHOU FLEUR
agb, BOULGOUR agb

Liégeois chocolat
Liégeois à la vanille


Corn flakes
 Fruit bio
Lait demi écrémé

Jeudi

Menu végétarien
Vacances scolaires

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes
Frites


Pointe de Brie
Coulommiers

 Poire bio de producteur local

Roulé au chocolat
Petit fromage frais sucré
Jus d'orange

Vendredi

Vacances scolaires

 Potage crécy bio
Emmental râpé

Poisson pané frais
et quartier de citron

 Riz bio

 Fruit bio
au choix

Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé
Compote de pêches allégée en
sucre

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Charolais

la cantine pas pareille