



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

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



Menu de la semaine

Lundi


 Melon bio


Cordon bleu de volaille
H. vert extra fin et riz

Yaourt nature

P'tit carré pomme
Fruit
Briquette de lait nature

Mardi

 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
et mozzarella

 Sauté de boeuf charolais
marengo

 Carottes bio


 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

Petit fromage frais aux fruits
Petit fromage frais sucré


Pain au chocolat
Fromage blanc nature
 Fruit bio

Vendredi

Menu végétarien

 Gratin de pâtes bio, brocolis
bio cheddar et mozzarella

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

 Fruit bio
au choix

Muffin tout chocolat
Petit fromage frais aux fruits
Jus de pommes

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Charolais

Label Rouge

Pêche durable






la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 07/09/2020 au 11/09/2020









Menu de la semaine

Lundi

 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
Emmental râpé
—
 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

 Omelette bio
 Epinards branches bio à la
béchamel
 Boulgour bio
—
 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
—
 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
dés de mimolette
—
Pavé de merlu sauce citron
Purée de courgettes
—
 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 (Maternelle 4C Choix)
Menus du 14/09/2020 au 18/09/2020



Menu de la semaine

Lundi

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

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

Emincé de boeuf charolais sauce niçoise

Haricots verts bio et blé 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 et dés d'emmental

Sauté de thon sauce armoricaine

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

Liégeois chocolat
Liégeois à la vanille

Baguette Emmental
 Fruit bio

Vendredi

Menu végétarien

Salade arlequin bio

Salade croquante bio aux pommes et oranges dés de mimolette vinaigrette moutarde

Couscous de légumes bio

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



la cantine pas pareille




Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

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)




 Crème dessert bio à la vanille
 Crème dessert bio chocolat

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
 Yaourt nature bio
 Yaourt bio à la myrtille


Marbré au chocolat
Fruit
Lait chocolaté

Mercredi

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
 Céleri rémoulade bio
et dés d'emmental


 Daube de boeuf bio à la
provençale
Pommes noisette


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) et pâtes
bio

Emmental râpé

 Fruit bio
au choix

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

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille





Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 28/09/2020 au 02/10/2020





Menu de la semaine

Lundi

 Melon bio
Dés de poisson sauce citron
 Riz bio
Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aux fruits




Gâteau moelleux au citron
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

Mardi

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


Mercredi

 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

Jeudi

 Salade croquante bio aux
pommes et oranges
 Salade coleslaw bio
vinaigrette moutarde
Pavé de colin pdu sauce
basilic
 Chou fleur bio et riz bio
Crème dessert bio chocolat
 Crème dessert bio à la vanille

Pain au lait
 Fruit bio
Fromage blanc nature

Vendredi

Menu végétarien
 Pâtes bio à la ratatouille et aux
lentilles corail
Emmental râpé
Petit fromage frais aux fruits
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio
au choix

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