



Joinville le Pont (Maternelle 4C)

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

 Fruit bio


Baguette
et beurre
Compote de poires allégée en
sucre
Yaourt aromatisé

Mercredi

 Salade verte 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


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

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)
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
—
 Fruit bio

—
Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais aux fruits





Mardi

 Salade de tomates bio
vinaigrette moutarde
—
 Bolognaise de boeuf charolais
 Pennes bio
Emmental râpé
—
 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

—
Brioche en tranche
 Fruit bio
Lait chocolaté




Mercredi


Menu végétarien

 Omelette bio
 Epinards branches bio à la
béchamel
—
 Pont l'Evêque aop
—
 Fruit bio



—
Baguette
Miel
Compote de pommes allégée en
sucre

Jeudi

 Melon bio
—
Rôti de veau au romarin
 Semoule bio
—
 Crème dessert bio chocolat

—
Cake breton en barre
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Vendredi

 Carottes râpées 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

Agriculture
Biologique

Appellation d'Origine
Protégée

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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

 Fruit bio



Biscuit Pompon
Fromage blanc nature
Jus d'orange

Mardi


Saucisse de Strasbourg*
Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées

 Vache qui rit


 Fruit bio


Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé
Jus de pommes


Mercredi

 Emincé de boeuf charolais
sauce niçoise


 Haricots verts bio et blé bio


 Yaourt nature bio


 Fruit bio



Gâteau fourré au chocolat
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres
Lait demi écrémé

Jeudi

 Céleri rémoulade 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



Baguette
Emmental
 Fruit bio


Vendredi

Menu végétarien

 Salade arlequin bio
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)
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

—


Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

Mardi


Menu végétarien

 Pampleousse bio

—

Crispidor à l'emmental
 Ratatouille bio et blé bio


—

 Yaourt nature bio

—

Marbré au chocolat
Fruit
Lait chocolaté


Mercredi

Boulettes au mouton sauce
marocaine
 Semoule bio

—

Edam


—

 Fruit bio


—

Madeleine
Petit fromage frais aux fruits
Jus de pommes

Jeudi

 Salade coleslaw 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

—

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)
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




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




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
 Fruit bio



Baguette
Miel
Petit fromage frais sucré

Jeudi

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

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
 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