




Joinville le Pont (Maternelle 4C)

Menus du 03/01/2022 au 07/01/2022




Menu de la semaine

Lundi


 BRANDADE DE POISSON
msc (PDT agb FRAICHE
LOCALE)


 Munster aop


 Fruit bio

Baguette
Barre de chocolat
Yaourt nature
Jus d'orange

Mardi

 Salade verte bio
vinaigrette à la ciboulette


 Emincé de dinde lr sauce au
thym

 Boulgour bio

 Yaourt bio brassé à la vanille


Baguette viennoise
Fruit
Lait chocolaté


Mercredi

 Carottes râpées bio

Filet de colin d'Alaska PMD sauce
végétale au cerfeuil

 Riz bio


 Chou fleur bio béchamel
et emmental râpé

 Mini cake aux pépites de
chocolat bio


Corn flakes
 Fruit bio
Lait demi écrémé

Jeudi

****Repas végétarien ****


 Œuf dur bio
Mayonnaise dosette
Céleri râpé


Farfalles champignons et crème
et emmental râpé

 Fruit bio


Baguette
Petit Moulé
Jus de pommes

Vendredi

 Soupe montagnarde bio (ail,
carotte, céleri, oignon, poireau,
pdt, crème)
et mozzarella

 Bifteck haché charolais au jus
et ketchup

 Haricots verts bio

 Assiette de fruits bio

Madeleine
Compote de pommes et poires
allégée en sucre
Petit fromage frais aux fruits

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Marine Stewardship
Council

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C)

Menus du 10/01/2022 au 14/01/2022



Menu de la semaine

Lundi

** Repas végétarien **

- Nuggets de pois chiche bio
- Purée d'épinard bio (pdt fraîches)
- Emmental
- Fruit bio

- Baguette
- confiture de fraises
- Petit fromage frais sucré
- Jus d'orange

Mardi

- Endives bio et noix
- Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
- Emincé de saumon sauce citron
- Courgettes bio
- Riz bio
- Yaourt nature de Sigy lcl

- Gâteau fourré à la fraise
- Yaourt nature
- Jus de pommes

Mercredi

Les Pas pareille

- Chou rouge bio vinaigrette moutarde
- Blanquette de veau à la vanille
- Carottes bio
- Pommes de terre bio
- Crème dessert bio chocolat

- Croissant
- Petit fromage frais aux fruits
- Fruit bio

Jeudi

- Potage de légumes et tomate bio et mozzarella
- Rôti de dinde jus aux oignons
- Haricots verts bio
- Fruit bio

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

Vendredi

- Chou blanc bio
- Merguez
- Légumes couscous bio
- Semoule bio
- Yaourt nature

- Gaufre poudrée
- Petit fromage frais sucré
- Fruit bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille




Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 17/01/2022 au 21/01/2022



Menu de la semaine

Lundi

Cuisse de poulet rôti et son jus
Flageolets au thym

 Yaourt bio brassé au citron


 Fruit bio


Baguette
Fraidou

Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

Mardi

**** Repas végétarien ****

 Salade verte bio


 et maïs bio
vinaigrette gourmande à la carotte

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate


 Coquillettes bio


Lacté saveur chocolat


Pain au chocolat
Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Mercredi

 Potage de légumes variés bio
et mozzarella


 Rôti de boeuf bio
Sauce barbecue
Pommes noisette

 Fruit bio

Baguette

Coupelle de gelée de groseille
Fromage blanc nature
Jus d'orange


Jeudi

 Salade coleslaw bio
dés de mimolette

Sauté de porc* au curry
Sauté de dinde au curry

 Ratatouille bio

 Boulgour bio


 Purée de pommes locales à la
vanille du chef

Gâteau moelleux au citron
Yaourt aromatisé


 Fruit bio

Vendredi

**** Partage de la Galette****

 Râpé de céleri bio
vinaigrette moutarde

Pavé de merlu PMD au citron
persillé

 Purée de courge butternut bio
(Pdt fraîche locale)
et emmental râpé

GALETTE DES ROIS

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille






Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 24/01/2022 au 28/01/2022




Menu de la semaine

Lundi


Emincé de dinde au caramel
 Semoule bio

Assiette de fromages
 Saint Nectaire aop
 Cantal aop


 Fruit bio


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

Mardi

 Endives bio
vinaigrette moutarde



Saucisse de Strasbourg*
Francfort de volaille
Lentilles locales mijotées


 Yaourt bio nature

Baguette
Barre de chocolat
 Fruit bio

Mercredi

Soupe à la normande
et mozzarella


Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce tomate
 Brocolis bio
 Pâtes bio


 Assiette de fruits bio

Baguette viennoise
Compote de pommes allégée en
sucre
Lait chocolaté

Jeudi

**** Repas Végétarien ****


 Carottes râpées bio


 Omelette bio
et ketchup
Potatoes


Petit fromage frais nature


Baguette
Emmental
Fruit

Vendredi

 Salade verte bio
dés de mimolette
vinaigrette balsamique

Cordon bleu de volaille
 Courgettes bio

 Cake au chocolat du chef
(farine locale)

Rocher coco napé chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 31/01/2022 au 04/02/2022



Menu de la semaine

Lundi

Meunière colin d'Alaska PMD
et quartier de citron

 Pâtes bio


Camembert

 Fruit bio

Baguette
Coupelle de gelée de groseille
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes

Mardi

**** Repas végétarien ****

 Salade verte bio et croûtons
Vinaigrette au curry

Chili sin carne

 Riz bio

Lacté saveur vanille nappé
caramel


Croissant
Petit fromage frais aux fruits
 Fruit bio

Mercredi

Crêpe au fromage

Rôti porc* sauce charcutière
(moutarde, cornichon)
Rôti de dinde sauce charcutière
(moutarde, cornichon)



 Petits pois mijotés bio


 Pomme bio de producteur local

Gaufre poudrée
Yaourt nature
Jus de pommes

Jeudi


*****La Fête des crêpes*****

 Carottes râpées bio
 et dés de cantal aop


 Sauté de boeuf charolais
marengo

 Haricots verts bio


Crêpe nature sucrée

Baguette
confiture de fraises
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Vendredi

 Potage cultivateur bio (carotte,
pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV,
petits pois)
et mozzarella

Emincé de saumon sauce
bretonne

 Epinards bio hachés à la
béchamel

 Pâtes bio

 Fruit bio

Cake breton en barre
Compote de pommes et poires
allégée en sucre
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 07/02/2022 au 11/02/2022



Menu de la semaine


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Paupiette de veau à la crème
 Gratin de chou fleur bio et pdt bio

Tomme blanche

 Fruit bio

Baguette et beurre
Petit fromage frais sucré
Jus d'orange

Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce basquaise


 Blé bio

 Cantal aop

 Fruit bio


Gâteau moelleux au citron
Yaourt nature
Jus multifruit

**** Repas végétarien ****


 Salade verte bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

Clafoutis de patates douces, pdt
et mozzarella

 Crème dessert bio à la vanille

Baguette
Barre de chocolat
 Fruit bio

 Carottes râpées bio


 Emincé de dinde lr sauce
hongroise
Pommes noisette


 Yaourt nature de Sigy lcl

Baguette viennoise
Fruit
Lait chocolaté

 Soupe de lentilles bio au cumin
et mozzarella

Rôti de boeuf CHAR
et ketchup

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

 Fruit bio

Rocher coco napé chocolat
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Local



la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 14/02/2022 au 18/02/2022



Menu de la semaine



Lundi

Pavé de merlu PMD sauce au curry
 Riz bio
Yaourt bio brassé au citron
 Fruit bio

Baguette
Emmental
Fruit


Mardi

** Repas végétarien **

 Chou rouge bio
Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés
 Crème dessert bio chocolat


Madeline
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Mercredi

 Carottes râpées bio dés de mimolette
Rôti de veau bio au jus
Flageolets au thym
 Assiette de fruits bio



Pain au chocolat
Compote de pommes allégée en sucre
Lait demi écrémé


Jeudi

 Potage de légumes variés bio et mozzarella
Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille façon chipolatas
Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt fraîche)
Pommes de terre vapeur
Petit fromage frais nature

Baguette
confiture de fraises
Fromage blanc nature
Fruit

Vendredi

 Salade coleslaw bio et dés d'emmental
Bifteck haché charolais au jus
 Brocolis bio
Gâteau poire chocolat du chef (farine locale)

Gaufre poudrée
Petit fromage frais aux fruits
 Fruit bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille