



Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 30/08/2021 au 03/09/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salami*
Coupelle de pâté de volaille
et cornichon

Brandade de poisson (colin
d'Alaska, merlu, hoki) PMD du
chef (Pdt fraîche locale)

Yaourt bio nature
Yaourt bio à la myrtille

Fruit bio
au choix

Baguette
Emmental
Fruit bio

Mardi

Salade de pâtes bio échalote
et poivrons
Salade de pommes de terre bio
vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille
Haricots verts bio

Assiette de fromages
Camembert
Bûche mélangée

Fruit bio
au choix

Gaufre nappée au chocolat
Petit fromage frais sucré
Jus de raisins (100% jus)

Mercredi

Carottes râpées bio
Concombres en cubes bio
vinaigrette moutarde

Sauté de veau bio sauce
diablotin

Petits pois bio et semoule bio

Camembert
Bûche mélangée

Coupelle de purée de pommes
et abricots bio
Purée de pommes bio

Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc nature
Fruit bio

Jeudi

**** Menu de Bienvenue ****

Melon bio
Pastèque bio

Bifteck haché charolais au jus
Ketchup
Pommes roosty

Cantadou ail et fines herbes
Cantafras

Crème dessert bio chocolat

Sirop de grenadine

Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écrémé

Vendredi

**** Repas végétarien ** Plat du
chef ****

Œuf dur bio
Mayonnaise dosette
sur lit de salade verte

Pâtes bio, brocolis bio cheddar
et mozzarella

Petit fromage frais aux fruits
Petit fromage frais sucré

Fruit bio
au choix

Madeleine
Yaourt aromatisé
Jus de pommes

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Charolais

Plat du chef

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 06/09/2021 au 10/09/2021



Menu de la semaine


Lundi


Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi


 Salade de betteraves bio

 Chou fleur bio
vinaigrette moutarde

Boulettes de bœuf CHAR sauce
tomate


 Légumes couscous bio et
semoule bio


 Yaourt nature de Sigy Ici

 Fruit bio
au choix


Baguette
Petit Cotentin
Jus d'orange

**** Purée du chef ****

 Concombre bio et maïs bio

 Tomate bio
vinaigrette au basilic

Emincé de thon sauce aux fines
herbes

 Purée d'épinard bio (pdt
fraîches)

 Saint Nectaire aop


 Cantal aop


 Crème dessert bio à la vanille

Gaufre poudrée
Yaourt aromatisé


 Fruit bio

Crêpe au fromage
Crêpe aux champignons

Cuisse de poulet rôti et son jus
 Ratatouille bio et boulgour bio

 Yaourt bio à la myrtille

 Yaourt bio nature


 Fruit bio
au choix

Baguette
et beurre

Compote de pommes et poires
allégée en sucre
Lait chocolaté

****Repas Végétarien****

 Carottes râpées bio


 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes

Potatoes

Carré

Tomme blanche

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio


Croissant
Yaourt nature

 Fruit bio

 Pastèque bio

Rôti de bœuf CHAR froid

 Haricots verts bio

 Fromage frais fouetté bio
Petit Cotentin

Tarte au flan

Marbré au chocolat
Petit fromage frais aux fruits
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Local

la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 13/09/2021 au 17/09/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade de blé bio aux légumes bio
 Salade de pommes de terre bio vinaigrette moutarde
Pavé de merlu PMD sauce tomate
 Courgettes bio
Assiette de fromages Coulommiers Bûche mélangée
 Fruit bio
Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
Jus de pommes

Mardi

Salade de haricots verts bio à l'échalote
 Maïs bio et thon vinaigrette moutarde
Saucisse de Strasbourg* *Francfort de volaille*
 Carottes bio et lentilles mijotées bio
 Yaourt bio brassé à la vanille
 Yaourt bio nature
 Assiette de fruits bio
Baguette
Petit Cotentin
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Mercredi

Tomate bio
 Concombres en cubes bio vinaigrette moutarde
Sauté de dinde sauce hongroise
 Petits pois mijotés bio et riz bio
Cantal aop
Pont l'Evêque aop
 Crème dessert bio chocolat
Briolette chocolat du boulanger
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

Jeudi

Pâté de campagne*
Pâté de volaille et cornichon
Emincé de boeuf CHAR sauce niçoise
 Chou fleur bio et pâtes bio
Montcadi croûte noire Edam
 Fruit bio au choix
Baguette
Coupelle de gelée de groseille
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

Vendredi

**** Repas végétarien ** Dessert du chef ** Amuse-bouche : Edamame, vinaigrette moutarde ****
 Chou blanc bio
 Céleri rémoulade bio
Couscous de légumes et semoule
 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé à la banane
 Abricotier du chef (farine et lait locaux)
Gâteau moelleux au citron
 Fruit bio
Lait demi écrémé

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 20/09/2021 au 24/09/2021



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade de pommes de terre bio
 Salade de pâtes bio échalote et poivrons vinaigrette moutarde
 Gardiane de boeuf CHAR
 Haricots verts bio
 Camembert Pointe de Brie
 Fruit bio au choix
 Baguette
 Barre de chocolat
 Petit fromage frais aux fruits

Tomate bio
 et maïs bio
 Concombre bio et maïs bio vinaigrette moutarde
 Sauté de porc* 1r sauce miel
 Sauté de dinde 1r sauce miel
 Ratatouille bio et riz bio
 Mimolette
 Gouda
 Purée de pommes bio
 Coupelle de purée de pommes et légumes bio
 Baguette viennoise
 Fruit
 Lait demi écrémé

Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde
 Macédoine mayonnaise bio
 Filet de merlu PMD sauce normande (champignon, crème fraîche)
 Potatoes
 Pont l'Evêque aop
 MUNSTER aop VRAC
 Assiette de fruits bio
 Baguette Emmental
 Fruit bio

**** Repas végétarien ****
 Radis roses et beurre
 Pamplemousse bio
 Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)
 Petit Cotentin Cantafrais
 Beignet aux pommes
 Beignet parfum chocolat
 Rocher coco napé chocolat
 Yaourt nature
 Fruit

*****Les pas pareilles*** Entrée du chef ****
 Salade de lentilles et petits pois au fromage de brebis et brisure de framboise
 Poulet rôti
 Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches)
 Yaourt bio aromatisé framboise
 Yaourt bio nature Sucre
 Cake breton en barre
 Compote de pommes et bananes allégée en sucre
 Lait chocolaté

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 27/09/2021 au 01/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

Salade verte bio
 Tomate bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

—

Pavé de merlu PMD sauce bretonne (crème, champignons et poireaux)

Blé bio

—

Petit Moulé ail et fines herbes
Petit Moulé

—

Crème dessert bio chocolat

—

Baguette et beurre
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Mardi

**** Repas végétarien ** Plat du chef ****

Brocolis bio

Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde

—

Pâtes bio à la ratatouille et aux lentilles corail
 et emmental râpé bio

—

Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé au citron

—

Assiette de fruits bio

—

Madeleine
Compote de pommes allégée en sucre
Lait demi écrémé

Mercredi

**** Entrée du chef ****

Tartinade de haricots blancs du chef

—

Emincé porc à la dijonnaise* (moutarde)
Emincé de dinde sauce moutarde

Courgettes bio

—

Edam
Saint Paulin

—

Fruit bio au choix

—

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais sucré
Jus d'orange

Jeudi

**** Dessert du chef ****

Endives bio
 Salade verte bio vinaigrette à l'échalote

—

Meunière colin d'Alaska frais et quartier de citron
Chou fleur et pommes de terre persillés

—

Cantafrais
Petit Cotentin

—

Purée de pommes locales du chef

—

Pain au chocolat
Yaourt aromatisé
Fruit

Vendredi

**** Plat du chef ****

Râpé de céleri bio vinaigrette moutarde
 Carottes râpées bio

—

Rôti de boeuf CHAR froid
 Riz et lentilles bio à l'indienne (curry)

—

MUNSTER aop VRAC
 Saint Nectaire aop

—

Crème dessert bio à la vanille

—

Gaufre poudrée
Petit fromage frais sucré
Fruit

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 04/10/2021 au 08/10/2021



Menu de la semaine





Lundi




Mardi





Mercredi





Jeudi


Vendredi

 Salade de pommes de terre bio
 Salade de pâtes bio échalote et poivrons vinaigrette moutarde
Cordon bleu de volaille
 Carottes bio
Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé à la vanille
Fruit bio au choix
Baguette Emmental
Compote de pommes allégée en sucre

 Salade de lentilles bio
 Salade de pois chiches bio vinaigrette moutarde
Sauté de bœuf bio sauce au thym
 Haricots verts bio
Pont l'Evêque aop
MUNSTER aop VRAC
Fruit bio au choix
Gâteau fourré à l'abricot
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

 Tomate bio
 Salade verte bio vinaigrette moutarde
Emincé de saumon sauce citron
 Purée d'épinard bio (pdt fraîches)
Tomme grise Gouda
Crème dessert bio chocolat
Baguette et beurre
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

**** Repas végétarien ** Plat du chef ****
 Céleri rémoulade bio
 Chou blanc bio
Chili sin carne
 Riz bio
Camembert Carré
Coupelle de purée de pomme et poire bio
 Purée de pommes bio
Baguette viennoise
Fruit
Lait chocolaté

**** Les pas pareilles ** Dessert du chef ****
Carottes râpées, vinaigrette aux fruits de la passion
Paupiette de veau à la crème
 Semoule bio
Fromage frais fouetté bio Petit Cotentin
Mix lait cacao (lait local)
Cake breton en barre
Petit fromage frais aux fruits
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 11/10/2021 au 15/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**** Menu végétarien **** **** Les Trésors de France **** **** Plat du chef ****

- Tomate bio
- Endives bio
- vinaigrette moutarde
- Coquitiflette (plat complet)
- Bouquet de légumes (chou fleur, brocoli, carotte)
- Petit Moulé
- Petit Moulé ail et fines herbes
- Fruit bio
- Madeleine
- Yaourt nature
- Fruit bio

**** Les Trésors de France ****

- Salade de haricots verts bio à l'échalote
- Salade de betteraves bio vinaigrette moutarde
- Emincé de dinde Ir aux pruneaux
- Pommes noisette
- Cantal aop
- Saint Nectaire aop
- Fruit bio
- Baguette
- Coupelle de gelée de groseille
- Petit fromage frais sucré
- Jus de pommes

**** Les Trésors de France ****
Entrée du chef **

- Salade de riz de Camargue IGP, mimolette et pesto
- Sauté de veau bio sauce façon grand mère
- Petits pois mijotés bio
- Yaourt bio nature
- Yaourt bio à la myrtille
- Assiette de fruits bio
- Pain au chocolat
- Compote de pommes et poires allégée en sucre
- Lait chocolaté

**** Les Trésors de France ****

- Rillettes
- Pâté de volaille et cornichon
- Filet de merlu PMD sauce curry
- Chou fleur et pommes de terre béchamel
- Coulommiers
- Pointe de Brie
- Fruit bio au choix
- Baguette
- Coupelle de confiture de cerise
- Yaourt aromatisé
- Jus multfruit

**** Les Trésors de France ****

- Salade d'automne bio (salade bio, croûtons, pomme bio, noix)
- Salade coleslaw bio vinaigrette moutarde
- Bifteck haché charolais au jus
- Purée façon truffade (Cantal AOP)
- Yaourt bio nature
- Yaourt bio brassé à la banane
- Cake aux châtaignes du chef
- Gâteau moelleux au citron
- Fruit bio
- Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Plat du chef



la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 18/10/2021 au 22/10/2021




Menu de la semaine

Lundi

 Tomate bio
 Concombre bio et maïs bio
Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

—


Pavé de colin d'Alaska PMD
sauce crème aux herbes

 Pâtes bio


—

Camembert
Bûche mélangée


—

 Crème dessert bio à la vanille

—


Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Mardi



 Macédoine bio
Mayonnaise dosette
Champignons persillés
vinaigrette moutarde

—


Sauté de boeuf CHAR sauce au
maïs doux

 BROCOLI agb, SEMOULE agb

—

 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

—

 Fruit bio
au choix


—

Cake breton en barre
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Lait chocolaté



Mercredi

Crêpe au fromage
Crêpe aux champignons


—

Meunière colin d'Alaska frais
et quartier de citron
 Carottes bio

—

 Saint Nectaire aop
 Cantal aop



—

 Fruit bio
au choix


—

Baguette
Confiture d'abricot
Yaourt nature
Jus de pommes


Jeudi

 Chou blanc bio
 Salade verte bio
vinaigrette moutarde


—

Cuisse de poulet rôti et son jus
 Epinards bio hachés à la
béchamel

—

 Yaourt nature de Sigy Ici

—



 Mini cake aux pépites de
chocolat bio

—



Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écrémé

Vendredi

**** Amuse-bouche : Mini épi de
maïs ** Repas végétarien **
Dessert du chef ****

 Salade d'automne bio (salade
bio, croûtons, pomme bio, noix)
vinaigrette moutarde
 Carottes râpées bio


—

 Omelette bio
 Courgettes bio et boulgour bio

—

Fraidou
Petit Cotentin

—

Rocher coco napé chocolat
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Local



Plat du chef

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 25/10/2021 au 29/10/2021




Menu de la semaine

Lundi


** Vacances scolaires **

 Endives bio
vinaigrette moutarde
 Pamplemousse bio

Filet de merlu PMD sauce potiron
crémée

 Ratatouille bio niçoise et
coquillettes bio



Edam
Montcadi croûte noire

 Fruit bio


Baguette
Coupelle de confiture de cerise
Yaourt aromatisé
Jus de raisins (100% jus)

Mardi

** Vacances scolaires **

 Salade verte bio
 Tomate bio
vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*



 Carottes bio et lentilles
mijotées bio

Pointe de Brie
Coulommiers


 Croissant
Petit fromage frais aux fruits
 Fruit bio

Mercredi


** Vacances scolaires **

 Salade de haricots verts bio à
l'échalote
 Maïs bio et thon
vinaigrette moutarde

Sauté de dinde sauce aigre douce
(oignon, tomate, vinaigre)

 Purée de courgette bio



Petit Cotentin
Cantadou ail et fines herbes

 Assiette de fruits bio


Baguette
Coupelle de gelée de groseille
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

Jeudi

** Vacances scolaires **

 Concombres en cubes bio
 Céleri rémoulade bio
vinaigrette moutarde


Rôti de bœuf CHAR froid

 Brocolis bio et riz bio

 MUNSTER aop VRAC


 Pont l'Evêque aop


 Crème dessert bio chocolat


Baguette
Gâteau fourré à la fraise
Fromage blanc nature
 Fruit bio

Vendredi

** Vacances scolaires ** Repas
Végétarien **

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

Tarte aux fromages
 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé au citron

 Fruit bio

Gaufre poudrée
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre
Lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée