



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 28/02/2022 au 04/03/2022






Menu de la semaine


Lundi

** Vacances scolaires **

 Salade verte bio
et noix
vinaigrette moutarde
 Pomelos bio



Filet de colin d'Alaska PMD avec
bretonne (crème, champignons et
poireaux)
 Riz bio


 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé à la banane

Cake breton en barre
Petit fromage frais aux fruits
 Fruit bio

Mardi

** Vacances scolaires **

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

 Sauté de dinde 1r sauce crème
aux champignons
Cordiale de légumes (carotte,
courgette, haricots vert)


Petit Moulé ail et fines herbes
Edam

Baguette
Confiture de fraise
Petit fromage frais sucré
Jus de raisins (100% jus)

Mercredi

** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

Pommes de terre au fromage à
tartiflette


 Yaourt nature sucré local bio
Quart de lait



 Fruit bio
au choix



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

Jeudi


** Vacances scolaires **

 Potage carotte et pomme de
terre bio

 Rôti de veau bio au jus
 Epinards branches bio à la
béchamel



 Cantal aop
 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio
au choix

Baguette
et beurre
 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)


Vendredi



** Vacances scolaires **



 Chou blanc bio
 Râpé de céleri bio
vinaigrette gourmande à la carotte

Pavé de merlu PMD sauce crème
aux herbes

 Macaroni bio

 Coulommiers bio
Pointe de Brie

 Crème dessert bio à la vanille
 Crème dessert bio chocolat

 Cake nature bio du chef
Petit fromage frais aux fruits
 Fruit bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef



la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 07/03/2022 au 11/03/2022




Menu de la semaine

Lundi

 Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde
 Macédoine bio
Mayonnaise dosette


—

Filet de cabillaud PMD sauce
crème aux herbes
 Boulgour bio

—

Tomme blanche
Bûche mélangée



—

 Fruit bio
au choix



—

Baguette viennoise
Yaourt nature
Jus d'oranges (100 % jus)

Mardi

 Salade verte bio et croûtons
 Endives bio
Vinaigrette au miel et moutarde à
l'ancienne


—

SAUCISSE STRASBOURG
Francfort de volaille
 Carottes bio
 Lentilles mijotées bio



—

Petit Cotentin
Fraidou



—

 Coupelle de purée de pommes
bio



—

Baguette
Gelée de groseille
 Yaourt bio aromatisé framboise
 Fruit bio



Mercredi

 Pomelos bio
 Chou rouge bio


—

 Emincé de boeuf charolais
sauce marengo
 Purée de brocolis bio et
pommes de terre fraîches


—

 Saint Nectaire aop
 Pont l'Evêque aop



—

 Flan à la vanille nappé caramel
bio



—

 Mini cake aux pépites de
chocolat bio
Petit fromage frais sucré
Jus de raisins (100% jus)



Jeudi

 Chou blanc bio
 Carottes râpées bio



—

Filet de colin d'Alaska PMD sauce
marseillaise (ail, tomate, huile
d'olive)
 Haricots verts bio
 Riz bio

—


 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé au citron

—


 Cake à la cannelle du chef
(farine locale)
 Fruit bio
Lait demi écrémé

Vendredi

**** Amuse-bouche: Confiture de
lait ** Repas Végétarien ****

 Potage de légumes variés bio


—

Pané moelleux au gouda
 Epinards bio hachés à la
béchamel


—

Mimolette
Edam

—

 Fruit bio
au choix

—

Baguette
 Cantal aop
Compote de pommes et poires
allégée en sucre

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Plat du chef


la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 14/03/2022 au 18/03/2022



Menu de la semaine

Lundi


 Salade verte bio
vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre


Quenelle sauce végétale crémée

 Coquillettes bio

Gouda

 Cantal aop


 Coupelle de purée de pomme
et poire bio


 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Croissant
Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Mardi

 Chou fleur bio

 Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde

Boulettes au mouton sauce tomate

Potatoes

Petit fromage frais aux fruits
Petit fromage frais nature

 Fruit bio
au choix


Baguette
Petit Cotentin
Jus de pommes (100 % jus)


Mercredi


Soupe à la normande

Meunière colin PMD d'Alaska frais
et quartier de citron

 Brocolis bio


 Munster aop
Montcadi croûte noire

 Assiette de fruits bio

Baguette
et beurre
 Yaourt bio nature
Jus d'oranges (100 % jus)

Jeudi

** Repas Végétarien **


 Salade coleslaw bio



 Céleri rémoulade bio

Chili sin carne

 Riz bio

 Crème dessert bio à la vanille


 Crème dessert bio chocolat


 Cookies tout chocolat bio
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio


Vendredi


 Salade verte bio


 et maïs bio

 Chou rouge bio
vinaigrette tomate

 Rôti de boeuf bio

 Purée de céleri du chef (pdt
fraîches)

 Camembert bio
Coulommiers

 Fruit bio
au choix

Corn flakes
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy









la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 21/03/2022 au 25/03/2022





Menu de la semaine

Lundi






 Salade de betteraves bio
 Brocolis bio
vinaigrette moutarde
Pavé de merlu PMD sauce
moutarde à l'ancienne
 Petits pois mijotés bio
 Boulgour bio
Vache qui rit bio
 Fromage frais fouetté bio
Fruit bio
au choix
Baguette
Confiture d'abricots
 Yaourt bio brassé au citron
Jus de pommes (100 % jus)

Mardi


** Repas Végétarien **

 Endives bio
vinaigrette moutarde
Pomelos bio
Pâtes bio à la ratatouille et aux
lentilles corail
et emmental râpé
Carré
Pointe de Brie
Coupelle de purée de pommes
bio
Baguette viennoise
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

Mercredi






 Sauté de veau bio sauce des
hortillons
 Courgettes bio
 Blé bio
Yaourt bio brassé à la vanille
 Yaourt bio nature
Fruit bio
au choix
Baguette
Petit Moulé
 Purée de pommes locales du
chef

Jeudi

 Potage cultivateur bio (carotte,
pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV,
petits pois)
Emincé de saumon sauce crème
Haricots verts
Saint Nectaire aop
Pont l'Evêque aop
Fruit bio
au choix
Madeleine
Yaourt nature
Jus de raisins (100% jus)

Vendredi

Les pas pareille

 Salade verte bio
 Chou blanc bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne
Cordon bleu de volaille
 Carottes bio
Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé à la banane
Moelleux chocolat lentilles du
chef
Nappés chocolat bio
 Fruit bio
Lait demi écrémé

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 28/03/2022 au 01/04/2022



Menu de la semaine

Lundi

Salade verte bio aux pommes et oranges bio
 Endives bio vinaigrette moutarde

Dés de poisson PMD sauce armoricaine
 Semoule bio

Gouda
Montcadi croûte noire

Flan à la vanille nappé caramel bio

Quatre quarts bio
Petit fromage frais aux fruits
 Fruit bio

Mardi

Salade de haricots blancs et cerfeuil
Salade de lentilles vinaigrette moutarde

Boeuf charolais tomat'olive
 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)

Camembert
Tomme blanche

Fruit bio au choix

Rocher coco napé chocolat
 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

Mercredi

**** Repas Végétarien ****

Carottes râpées bio
 Céleri rémoulade bio

Omelette bio sauce basquaise
Pommes noisette

Cantal aop
 Munster aop

Purée de pommes locales du chef

Cake au Curcuma du chef (farine locale)
Petit fromage frais aux fruits
 Fruit bio

Jeudi

Potage de légumes et tomate bio

Emincé de dinde 1r sauce paprika et persil (crème, carotte, oignon, tomate, persil)
 Courgettes bio

Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé au citron

Fruit bio au choix

Baguette viennoise
Compote de pommes et poires allégée en sucre
Lait demi écrémé

Vendredi

SALADE DE PRINTEMPS agb
 Salade verte bio vinaigrette à la ciboulette

Pavé de colin d'Alaska PMD sauce tomate champignons
 Blé bio
 Brocolis bio

Fromage blanc bio sucré différemment
confiture d'abricot
Sucre roux

Baguette
Confiture de fraise
Yaourt aromatisé
Jus de raisins (100% jus)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 04/04/2022 au 08/04/2022



Menu de la semaine

Lundi

Tomate bio
 Concombre bio et maïs bio
 vinaigrette moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
 Potatoes

Fromage frais fouetté bio
 Vache qui rit bio

Coupelle de purée de pomme et poire bio
 Coupelle de purée de pommes bio

Mini cake aux pépites de chocolat bio
 Yaourt bio brassé à la banane
 Fruit bio

Mardi

Salade de betteraves bio
 Poireaux
 vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille
 Ratatouille bio
 Riz bio

Pointe de Brie
 Tomme blanche

Fruit bio au choix

Baguette
 Barre de chocolat
 Jus d'oranges (100 % jus)

Mercredi

Pâté de campagne*
 Pâté de volaille et cornichon

Emincé de thon sauce oseille
 Gratin de chou fleur et pommes de terre

Cantal aop
 Saint Nectaire aop

Fruit bio au choix

5/4 aux pommes du chef
 Yaourt nature
 Jus de pommes (100 % jus)

Jeudi

Les pas pareille

Salade de fèves et petits pois au fromage de brebis et menthe

Rôti de boeuf charolais
 Haricots verts bio

Yaourt nature de Sigy lcl

Fruit bio au choix

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

Vendredi

** Repas Végétarien **

Salade verte bio
 Râpé de céleri bio
 vinaigrette tomate

Omelette bio sauce tomate
 Carottes bio
 Boulgour bio

Yaourt bio aromatisé framboise
 Yaourt bio nature

Baguette
 Pont l'Evêque aop
 Fruit bio

inspirations
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Charolais

Local

Plat du chef








la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 11/04/2022 au 15/04/2022







Menu de la semaine












Lundi

  Haricot vert bio
 Salade de pâtes bio échalote
et poivrons
vinaigrette moutarde
—
Filet de merlu PMD sauce citron
persillée
  Purée de brocolis bio et
pommes de terre fraîches
—
Coulommiers
 Munster aop
—
 Fruit bio
au choix
—
Baguette
et beurre
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)










Mardi

 Concombre bio et maïs bio
 Salade verte bio
vinaigrette au basilic
—
Ravioli de boeuf
—
 Flan à la vanille nappé caramel
bio
—
Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt aromatisé
 Fruit bio







Mercredi

  Râpé de céleri bio
vinaigrette moutarde
  Pomelos bio
—
  Rôti de veau bio au romarin
  Petits pois mijotés bio
—
 Yaourt bio brassé à la vanille
 Yaourt bio nature
—
 Fruit bio
au choix
—
Croissant
Compote de pommes et cassis
allégée en sucre
Lait demi écrémé

Jeudi

 Taboulé (semoule bio ,
concombre bio)
  Salade de pommes de terre
bio
vinaigrette moutarde
—
Filet de colin d'Alaska PMD pané
frais
 Carottes bio
—
 Vache qui rit bio
 Fromage frais fouetté bio
—
 Purée de pommes locales à la
vanille du chef
—
 Quatre quarts bio
Petit fromage frais aux fruits
 Fruit bio

Vendredi

**** Amuse-bouche: Datte ****
Repas Végétarien **
 Œuf dur bio
Mayonnaise dosette
—
 Dahl de lentilles corails et riz
bio
—
 Pont l'Evêque aop
Edam
—
 Fruit bio
au choix
—
 Cake nature du chef (farine
locale)
 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Elémentaire)

Menus du 18/04/2022 au 22/04/2022



Menu de la semaine



Lundi


Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde
 Macédoine bio
Mayonnaise dosette

 Emincé de dinde lr marengo
(champignons, oignons, tomate)

 Purée d'épinard bio (pdt
fraîches)


Petit Moulé
Petit Moulé ail et fines herbes

 Fruit bio
au choix


Baguette
Petit Moulé
Compote de pommes allégée en
sucre

** Repas Végétarien **

Radis roses
et beurre


 Pomelos bio


Pané moelleux au gouda


 Lentilles mijotées bio

 Carottes bio

 Yaourt bio nature


 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

 Coupelle de purée de pommes

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

Salade florida (SV BIO,
pamplemousse, mandarine,
croûtons)


Salade de maïs poivrons et
emmental

 Vinaigrette moutarde bio


Thon à la tomate et au basilic

 Pâtes bio


 Saint Nectaire aop


 Fourme d'Ambert aop

 Fruit bio
au choix


Baguette viennoise
 Yaourt bio nature
Jus de raisins (100% jus)

** Repas de Printemps **


 Carottes râpées bio


 Salade verte bio
et dés d'emmental


Sauce fromage blanc aux herbes

 Rôti de bœuf charolais froid
et ketchup

 Haricots verts bio

 Gâteau cacao façon financier
du chef (farine locale)

 Mini cake aux pépites de
chocolat bio

 Mix lait cacao du chef

 Fruit bio

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 25/04/2022 au 29/04/2022



Menu de la semaine



Lundi

** Vacances scolaires **



 Concombre bio et maïs bio
 Tomato bio
vinaigrette moutarde

—


Poisson blanc pané croustillant
PMD

 Ratatouille bio
 Blé bio


—

 Pont l'Evêque aop
 Munster aop

—


 Crème dessert bio à la vanille

—




Pain au chocolat
Yaourt nature
 Fruit bio

Mardi



** Vacances scolaires **

Coeur de palmier
 Salade de betteraves bio
vinaigrette moutarde


—

 Sauté de veau bio
sauce façon orientale
 Semoule bio
 Légumes couscous bio

—

 Yaourt bio brassé au citron
 Yaourt bio nature

—




 Fruit bio

—

Riz soufflé au chocolat
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Lait demi écrémé

Mercredi


** Vacances scolaires **

Rôti de porc* cuit au jus
 Rôti de dinde Ir au jus
 Carottes bio
 Haricots blancs coco bio sauce
tomate


—

Pointe de Brie
Bûche mélangée

—



 Fruit bio
au choix

—


Baguette
Confiture de fraise
 Yaourt bio brassé à la vanille
Jus de pommes (100 % jus)

Jeudi

** Vacances scolaires **

 COURGETTE agb (FRAIS)
(LOCAL), CIBOULETTE (ASS.OK)
 Salade verte bio
vinaigrette à la provençale


—

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



—

Cantafrais
Cantadou ail et fines herbes

—



 Coupelle de purée de pommes

—



 Quatre quarts bio
Mix lait vanille et fruit exotique
 Fruit bio

Vendredi



** Vacances scolaires ** Repas Végétarien **

 Salade de haricots blancs bio
au cerfeuil
 Tomato bio
vinaigrette moutarde

—

 Fondant au fromage de brebis
du chef
 Salade verte bio

—

 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé à la banane

—

Baguette
Fraidou
Jus de raisins (100 % jus)

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Plat du chef

la cantine pas pareille