

# 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 auce 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 lr 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 écremé

## 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  
Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Plat du chef

# 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

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Plat du chef

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



# menu de la semaine

**Lundi**

- AB Salade verte bio  
vinaigrette moutarde
- Radis roses et beurre
- Quenelle sauce végétale crémée
- AB Coquillettes bio
- Gouda
- Cantal aop
- AB Coupelle de purée de pomme et poire bio
- AB Coupelle de purée de pommes et bananes bio
- Croissant
- Yaourt aromatisé
- AB Fruit bio

**Mardi**

- AB Chou fleur bio
- Salade de betteraves bio  
vinaigrette moutarde
- Boulettes au mouton sauce tomate
- Potatoes
- Petit fromage frais aux fruits
- Petit fromage frais nature
- AB 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
- AB Brocolis bio
- Munster aop
- Montcadi croûte noire
- AB Assiette de fruits bio
- Baguette et beurre
- YA Yaourt bio nature
- Jus d'oranges (100 % jus)

**Jeudi**

- \*\* Repas Végétarien \*\***
- AB Salade coleslaw bio
- AB Céleri rémoulade bio
- Chili sin carne
- AB Riz bio
- AB Crème dessert bio à la vanille
- AB Crème dessert bio chocolat
- Cookies tout chocolat bio
- Petit fromage frais sucré
- AB Fruit bio

**Vendredi**

- AB Salade verte bio et maïs bio
- AB Chou rouge bio vinaigrette tomatée
- Rôti de boeuf bio
- Purée de céleri du chef (pdt fraîches)
- AB Camembert bio Coulommiers
- Fruit bio au choix
- Corn flakes
- Compote de pommes et bananes allégée en sucre
- Lait demi écremé

**inspirations**  
**Sogères**

**la cantine pas pareille**

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat du chef

# 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
- 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 écremé

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Plat du chef

# 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 lr 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 écremé

## 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**  
Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

# 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 Icl
- Fruit bio au choix
- Baguette viennoise
- Compote de pommes et bananes allégée en sucre
- Lait demi écremé

## Vendredi

- \*\* Repas Végétarien \*\***
- Salade verte bio
- Râpé de céleri bio vinaigrette tomatée
- Omelette bio sauce tomate
- Carottes bio
- Boulgour bio
- Yaourt bio aromatisé framboise
- Yaourt bio nature
- Baguette
- Pont l'Evêque aop
- Fruit bio

inspirations  
Sogeres

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Local



Plat du chef

# 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 écremé

## 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

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Plat du chef

# 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 Ir 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

Salade de betteraves bio  
vinaigrette moutarde  
 Macédoine bio  
Mayonnaise dosette

\*\* 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 boeuf 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  
Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

Agriculture  
Biologique

Appellation d'Origine  
Protégée

Charolais

Label Rouge

Plat du chef

# 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  
AB Tomate bio  
vinaigrette moutarde

Poisson blanc pané croustillant  
PMD

Ratatouille bio  
AB Blé bio

Pont l'Evêque aop  
Munster aop

Crème dessert bio à la vanille

Pain au chocolat  
Yaourt nature  
AB Fruit bio

### \*\* 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  
AB Yaourt bio nature

Fruit bio

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

## Mercredi

### \*\* Vacances scolaires \*\*

Rôti de porc\* cuit au jus  
Rôti de dinde Ir au jus

AB Carottes bio

Haricots blancs coco bio sauce  
tomate

Pointe de Brie  
Bûche mélangée

Fruit bio  
au choix

Baguette  
Confiture de fraise

AB Yaourt bio brassé à la vanille  
Jus de pommes (100 % jus)

## Jeudi

### \*\* Vacances scolaires \*\*

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

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

Cantafrails  
Cantadou ail et fines herbes

AB Coupelle de purée de pommes

Quatre quarts bio  
Mix lait vanille et fruit exotique  
AB Fruit bio

## Vendredi

### \*\* Vacances scolaires \*\* Repas Végétarien \*\*

Salade de haricots blancs bio  
au cerfeuil

AB Tomate bio  
vinaigrette moutarde

Fondant au fromage de brebis  
du chef

AB Salade verte bio

AB Yaourt bio nature

AB Yaourt bio brassé à la banane

Baguette  
Fraidou

Jus de raisins (100 % jus)

**inspirations**  
Sogères

la cantine pas pareille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Label Rouge



Plat du chef