




Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

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





Menu de la semaine

Lundi

 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

Cordon bleu de volaille

 Haricots verts bio et pâtes 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
 et dés de cantal aop

 Sauté de veau bio sauce diablo

 Petits pois bio et semoule bio

 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


 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

 Fruit bio au choix

Madeleine
Yaourt aromatisé
Jus de pommes

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)


Menus du 06/09/2021 au 10/09/2021




Menu de la semaine

Lundi

Boulettes de boeuf CHAR sauce tomate

 Légumes couscous bio et semoule bio


 Yaourt nature de Sigy lcl


 Fruit bio au choix

Baguette
Petit Cotentin
Jus d'orange


Mardi

**** 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)


 Crème dessert bio à la vanille

Gaufre poudrée
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Mercredi

Crêpe au fromage
Crêpe aux champignons

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


 Fruit bio au choix

Baguette et beurre
Compote de pommes et poires allégée en sucre
Lait chocolaté


Jeudi

****Repas Végétarien****


 Carottes râpées bio

 Salade verte bio et dés d'emmental
vinaigrette moutarde


Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes
Potatoes


 Coupelle de purée de pomme et poire bio

 Purée de pommes pêches bio

Croissant
Yaourt nature
 Fruit bio

Vendredi

Rôti de boeuf CHAR froid
 Haricots verts bio et pommes de terre en cubes bio

 Fromage frais fouetté bio
Petit Cotentin

 Pastèque bio

Marbré au chocolat
Petit fromage frais aux fruits
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille






Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 13/09/2021 au 17/09/2021




Menu de la semaine

Lundi


Pavé de merlu PMD sauce tomate
 Courgettes bio et pâtes bio



Assiette de fromages
 Coulommiers
 Bûche mélangée


 Fruit bio au choix

Gâteau fourré à la fraise
 Yaourt nature
 Jus de pommes

Mardi



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


 Crème dessert bio chocolat

Briolette chocolat du boulanger
 Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

Jeudi

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 ****

 Chou blanc bio
 Céleri rémoulade bio dés de mimolette

Couscous de légumes et semoule

 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

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 20/09/2021 au 24/09/2021



Menu de la semaine


Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



Vendredi


Gardiane de boeuf CHAR
 Haricots verts bio et pâtes 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
dés de mimolette



 Sauté de porc* 1r sauce miel
 Sauté de dinde 1r sauce miel

 Ratatouille bio et riz bio
vinaigrette moutarde


 Purée de pommes bio
 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écrémé

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)
et dés d'emmental


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)
Emmental râpé

 Fruit bio
au choix

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

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Label Rouge

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

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

—

Crème dessert bio chocolat

—

Baguette et beurre
 Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Mardi

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

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 ****

Emincé porc à la dijonnaise* (moutarde)
Emincé de dinde sauce moutarde
 Courgettes bio et boulgour 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 et dés d'emmental
 vinaigrette à l'échalote

—

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

—

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)

—

Crème dessert bio à la vanille

—

Gaufre poudrée
 Petit fromage frais sucré
 Fruit

inspirations
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille




Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 04/10/2021 au 08/10/2021




Menu de la semaine

Lundi

Cordon bleu de volaille
 Carotte bio et pâtes bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la vanille


 Fruit bio
au choix



Baguette
Emmental


Compote de pommes allégée en
sucre

Mardi

 Sauté de bœuf bio sauce au
thym

 Haricots verts bio et pommes
de terre en cubes bio


 Pont l'Evêque aop
 MUNSTER aop VRAC

 Fruit bio
au choix


Gâteau fourré à l'abricot
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

Mercredi


 Tomate bio

 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Emincé de saumon sauce citron

 Purée d'épinard bio (pdt
fraîches)


 Crème dessert bio chocolat

Baguette
et beurre
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

Jeudi


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

 Céleri rémoulade bio

 Chou blanc bio
et dés d'emmental

Chili sin carne

 Riz bio

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

 Purée de pommes bio

Baguette viennoise
Fruit
Lait chocolaté

Vendredi

**** Les pas pareilles ** Dessert
du chef ****

Carottes râpées, vinaigrette aux
fruits de la passion

Paupiette de veau à la crème

 Semoule bio

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



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)

Menus du 11/10/2021 au 15/10/2021



Menu de la semaine

Lundi

**** 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)

Crème dessert bio à la vanille

Madeleine
Yaourt nature
 Fruit bio

Mardi

**** Les Trésors de France ****

Emincé de dinde lr aux pruneaux
Pommes noisette

Cantal aop

Saint Nectaire aop

Fruit bio au choix

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

Mercredi

**** 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

Assiette de fruits bio

Pain au chocolat
Compote de pommes et poires allégée en sucre
Lait chocolaté

Jeudi

**** Les Trésors de France ****

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 multifruit

Vendredi

**** 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)

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 (Maternelle 4C Choix)
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


 Crème dessert bio à la vanille

Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Mardi

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


 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
 Purée d'épinard bio (pdt fraîches)



 Yaourt nature de Sigy Icl


Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écrémé


Vendredi

**** Repas végétarien ** Dessert du chef ****

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

 Omelette bio
 Courgettes bio et boulgour bio

 Purée de pommes locales à la vanille du chef

Rocher coco napé chocolat
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille





Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
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
Emmental râpé

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aux fruits


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



Mardi

** Vacances scolaires **

 Salade verte bio
 Tomate bio
dés de mimolette
vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*


 Carottes bio et lentilles
mijotées bio

 Purée de pommes bio
 Coupelle de purée de pommes


Croissant
Petit fromage frais aux fruits
 Fruit bio

Mercredi

** Vacances scolaires **

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


 Crème dessert bio chocolat



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

Gaufre poudrée
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

