



Joinville le Pont (Maternelle 4C)

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

Fruit bio

Baguette
Emmental
 Fruit bio

Mardi

Cordon bleu de volaille
 Haricots verts bio et pâtes bio

Assiette de fromages
Camembert
Bûche mélangée

Fruit bio

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

Mercredi

Carottes râpées bio
 et dés de cantal aop

Sauté de veau bio sauce diabolotin

Petits pois bio et semoule bio

Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc nature
 Fruit bio

Jeudi

** Menu de Bienvenue **

Melon bio

Bifteck haché charolais au jus
Ketchup
Pommes roosty

Crème dessert bio chocolat

Sirup 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

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)


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 Ici

 Fruit bio


Baguette
Petit Cotentin
Jus d'orange

Mardi


**** Purée du chef ****

 Concombre bio et maïs 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


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

 Fruit bio


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


Jeudi

****Repas Végétarien****


 Carottes râpées bio et dés d'emmental


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

 Coupelle de purée de pomme et poire 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

 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)


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


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

 Assiette de fruits bio


Baguette
Petit Cotentin
Compote de pommes et fraises allégée en sucre

Mercredi

 Tomate bio
vinaigrette moutarde


Sauté de dinde sauce hongroise
 Petits pois mijotés bio et riz bio

 Crème dessert bio chocolat

Briochette 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

 Fruit bio


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


Vendredi

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

 Chou blanc 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)
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

 Fruit bio


Baguette
Barre de chocolat
Petit fromage frais aux fruits

 Tomate bio
 et maïs bio
dés de mimolette
vinaigrette moutarde

 Sauté de porc* 1r sauce miel

 Sauté de dinde 1r sauce miel


 Ratatouille bio et riz bio


 Purée de pommes bio

Baguette viennoise
Fruit
Lait demi écrémé

Filet de merlu PMD sauce
normande (champignon, crème
fraîche)
Potatoes

 Pont l'Evêque aop


 Assiette de fruits bio

Baguette
Emmental
 Fruit bio

**** Repas végétarien ****

Radis roses
et beurre

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate

 Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)
et dés d'emmental


Beignet aux pommes

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

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



Agriculture
Biologique

Appellation d'Origine
Protégée

Label Rouge


la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 27/09/2021 au 01/10/2021





Menu de la semaine

Lundi


 Salade verte bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

—

 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

—

 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

—


 Fruit bio

—

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

Jeudi


**** Dessert du chef ****

 Endives 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

—

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)
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

 Fruit bio


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


 Fruit bio


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


Mercredi

 Tomate 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
et dés d'emmental

Chili sin carne

 Riz bio

 Coupelle de purée de pomme
et poire 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

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée


Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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
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


 Fruit bio

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


 Fruit bio

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)
vinaigrette moutarde

 Bifteck haché charolais au jus
Purée façon truffade (Cantal AOP)

 Cake aux châtaigne 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)
Menus du 18/10/2021 au 22/10/2021



Menu de la semaine



Lundi

 Tomate 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


 Fruit bio


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


Mercredi

Crêpe au fromage



Meunière colin d'Alaska frais
et quartier de citron

 Carottes bio



 Fruit bio




Baguette
Confiture d'abricot
Yaourt nature
Jus de pommes


Jeudi

 Chou blanc bio


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)
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

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C)


Menus du 25/10/2021 au 29/10/2021




Menu de la semaine

Lundi

**** Vacances scolaires ****

 Endives bio
vinaigrette moutarde

Filet de merlu PMD sauce potiron
crémée

 Ratatouille bio niçoise et
coquillettes bio
Emmental râpé


Petit fromage frais sucré

Baguette


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


Mardi

**** Vacances scolaires ****

 Salade verte bio
dés de mimolette
vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*

 Carottes bio et lentilles
mijotées bio

 Purée de pommes bio


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


 Assiette de fruits bio

Baguette


Coupelle de gelée de groseille
Yaourt aromatisé
Jus d'orange

Jeudi

**** Vacances scolaires ****

 Concombres en cubes bio
vinaigrette moutarde

Rôti de boeuf 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

Gaufre poudrée

Compote de pommes et bananes
allégée en sucre
Lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

la cantine pas pareille