



Joinville le Pont (Maternelle 4C)

Menus du 02/11/2020 au 06/11/2020




Menu de la semaine

Lundi


Vacances scolaires

EMINCE PORC SAUCE
POIVRADE

 Emincé de dinde *lr* sauce
poivrade

Pommes noisette


Petit fromage frais sucré

 Fruit bio

Rocher coco napé chocolat
Yaourt nature
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

Mardi

Menu végétarien


 Couscous de légumes bio

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio


Baguette
Barre de chocolat
Petit fromage frais sucré

Mercredi

 Carottes râpées bio
et dés d'emmental


Nuggets de poulet


 Haricots verts bio sauce tomate

 Mini cake aux pépites de
chocolat bio

Corn flakes
 Fruit bio
Lait demi écrémé

Jeudi

 Potage de légumes variés bio
Emmental râpé

 Rôti de boeuf charolais au jus


 Petits pois mijotés bio


 Fruit bio

Baguette
Emmental
Jus de raisins (100% jus)


Vendredi

Salade d'automne (SV BIO, noix)
et mozzarella
vinaigrette moutarde

 Pavé de colin pdu crème aux
herbes

 Purée d'épinard bio (pdt
fraîches)

 Gâteau Vendéen du chef

Baguette viennoise
Petit fromage frais aux fruits
 Fruit bio

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille





Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 09/11/2020 au 13/11/2020




Menu de la semaine

Lundi



 Salade verte bio
vinaigrette moutarde

Boulettes de mouton sauce
tomate basilic
 Macaroni bio
Emmental râpé


 Purée de pommes bio

Madeleine
Yaourt aromatisé
 Fruit bio

Mardi

 Gardiane de boeuf charolais
 Carottes bio et semoule bio

Yaourt nature local de Sigy

 Fruit bio

Baguette
Miel coupelle
Petit fromage frais sucré

Mercredi

Jeudi

Radis roses en rondelles
et beurre

Paupiette de veau au jus


 Riz bio

 Crème dessert bio chocolat


Croissant
 Fruit bio
Lait chocolaté

Vendredi

Menu végétarien

 Potage andalou bio
Emmental râpé

Pommes de terre au fromage à
tartiflette

 Fruit bio

Pain au lait
Yaourt nature
Jus d'orange

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille




Charolais


Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 16/11/2020 au 20/11/2020




Menu de la semaine

Lundi

 Salade arlequin bio
et mozzarella
vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde lr au jus


 Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)

 Cookies tout chocolat bio


Baguette
Confiture de fraises
Yaourt aromatisé
Fruit


Mardi

Menu végétarien


 Emincé d'endives bio
Vinaigrette au miel


Pizza au fromage
Salade verte

 Yaourt bio à la myrtille


Gaillardise au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

Mercredi

 Sauté de veau bio sauce
diablotin


 Ratatouille bio et PDT bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio


Pain au chocolat
Fromage blanc aromatisé
Compote de pommes allégée en
sucre

Jeudi

 Chou rouge bio
et mozzarella
vinaigrette moutarde


Saucisse de Strasbourg*
Saucisse de volaille
Lentilles locales mijotées

Ile flottante


Baguette
et beurre
Yaourt nature
 Fruit bio

Vendredi

Les pas pareille

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

Poisson pané frais
et quartier de citron
Mousseline de carotte, orange,
gingembre

 Haricots verts bio

 Fruit bio

Gaufre poudrée
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Label Rouge



la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 23/11/2020 au 27/11/2020



Menu de la semaine

Lundi


 Pavé de merlu sauce au curry
 Courgettes bio et pâtes bio


Assiette de fromages
Bûche de chèvre
Camembert

 Fruit bio

Baguette
Miel coupelle
Yaourt aromatisé

Mardi


 Emincé d'endives bio
vinaigrette moutarde


Sauté d'agneau sauce marocaine
 Semoule bio


 Crème dessert bio à la vanille

Croissant
Petit fromage frais aux fruits
 Fruit bio

Mercredi

 Potage paysan bio
et mozzarella

Pilon poulet au jus
 Coquillettes bio


 Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise
Yaourt nature
Jus de raisins (100% jus)

Jeudi

Raclette* (jambon, saucisson à
l'ail et sec)

Jambon de dinde
Raclette (garniture)


 Yaourt nature bio



 Fruit bio


Baguette
et beurre
Fromage blanc nature
Compote de pommes et cassis
allégée en sucre

Vendredi

Menu végétarien

 Chou rouge bio
et dés d'emmental
vinaigrette moutarde

 Omelette bio
 Petits pois mijotés bio et riz bio

 Purée de pommes locales à la
vanille du chef

Briochette aux pépites de chocolat
Fruit
Lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille





Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 30/11/2020 au 04/12/2020




Menu de la semaine

Lundi

 Salade arlequin bio
et dés d'emmental
Vinaigrette au cumin et coriandre



 Dés de poisson pdu sauce
fines herbes

 Chou fleur bio


Flan pâtissier



Baguette
Confiture d'abricot
Yaourt aromatisé
Fruit


Mardi

 Salade verte bio
 Salade bio croquante pomme
et orange
vinaigrette moutarde



 Bolognaise de canard du chef

 Pennes bio


 Crème dessert bio chocolat
 Crème dessert bio à la vanille

Roulé au chocolat
Fromage blanc nature
 Fruit bio


Mercredi


 Endive bio et pomme bio
vinaigrette balsamique
 Pamplemousse bio

Echine* demi-sel à la dijonnaise
(moutarde)

 Rôti de dinde *Ir à la dijonnaise*
(moutarde)


Lentilles locales mijotées


 Yaourt au citron bio

 Yaourt nature bio

Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé
Fruit

Jeudi

 Soupe de lentilles bio au cumin
Emmental râpé

 Bifteck haché charolais au jus


 Haricots verts bio


 Fruit bio
au choix

Madeleine
Fromage blanc nature
Jus de raisins (100% jus)

Vendredi


Menu végétarien Animation
: les pas pareilles***


 Salade de mâches et
betteraves rouges bio

 Salade coleslaw bio
et mozzarella
vinaigrette moutarde

Chili sin carne

 Riz bio

 Gâteau cacao façon financier
du chef

Baguette viennoise
 Fruit bio
Lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique

Charolais

Label Rouge

Pêche durable

Plat du chef


la cantine pas pareille

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 07/12/2020 au 11/12/2020




Menu de la semaine


Lundi

 Salade verte bio
maïs
et dés d'emmental
vinaigrette moutarde

Dés de poisson sauce curry


 Boulgour bio


 Coupelle de purée de pomme
et poire bio


 Purée de pommes bio

Baguette
Confiture d'abricot
Yaourt nature
Fruit


Mardi

 Sauté de boeuf charolais façon
stroganoff (tomate, champignon,
parpika, crème)

 Bouquet de légumes bio et riz
bio
au jus de légumes


 Yaourt nature bio


 Yaourt bio à la myrtille

 Fruit bio
au choix


Gaufre poudrée
Compote de pommes allégée en
sucre
Lait chocolaté

Mercredi


 Chou blanc bio

 Chou rouge bio
dés de mimolette
vinaigrette aux herbes

Cordon bleu de volaille

 Ratatouille bio et semoule bio

Mousse au chocolat au lait

Pain au chocolat
 Fruit bio
Yaourt aromatisé

Jeudi

Menu végétarien


Oeuf à la coque (plein air) et ses
mouillettes
Pommes noisette


Petit Cotentin
Fraidou

 Fruit bio
au choix

Baguette
et beurre
Fromage blanc nature
Jus d'orange

Vendredi

 Potage bio de légumes et
vermicelles (poireau, carotte, ch
fleur, HV, céleri, petits pois et pdt)
et mozzarella

 Parmentier de poisson pdu à
la courge butternut bio et pdt
frâche

 Fruit bio
au choix

Cake breton en barre
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Pêche durable

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C)

Menus du 14/12/2020 au 18/12/2020



Menu de la semaine

Lundi

Menu végétarien

Steak de lentilles bio

Carottes bio
au persil

Fromage blanc nature
Sucre roux
Confiture de fraises
Miel coupelle

Fruit bio
au choix

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

Mardi

Saucisse de Toulouse*
Saucisse de volaille

Légumes façon maillot bio et
pâtes bio

Saint Nectaire aop

Cantal aop

Fruit bio
au choix

Baguette
Miel
Petit fromage frais aux fruits

Mercredi

Chou rouge bio

Salade coleslaw bio
vinaigrette moutarde

Sauté de veau bio sauce
diablotin

Semoule bio

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aux fruits

Riz soufflé au chocolat
 Fruit bio
Lait demi écrémé

Jeudi

Baguette
Confiture d'abricot
Yaourt aromatisé
Fruit

Vendredi

Velouté de potiron
et mozzarella

Poisson pané frais
et quartier de citron

Epinards bio béchamel et Riz

Fruit bio
au choix

Muffin vanille pépites de chocolat
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre
Fromage blanc nature

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 21/12/2020 au 25/12/2020




Menu de la semaine


Lundi

Vacances scolaires

 Pavé de merlu pdu au citron persillé

 CHOU FLEUR agb, BOULGOUR agb


Coulommiers
Tomme blanche


 Fruit bio au choix

Gâteau fourré à l'abricot
Petit fromage frais sucré
Compote de pommes et vanille allégée en sucre


Mardi

Vacances scolaires

 Sauté de boeuf bio sauce forestière

 Gratin de brocolis bio

Petit fromage frais aux fruits
Petit fromage frais sucré


 Fruit bio au choix


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



Mercredi

Vacances scolaires Menu végétarien***

 Céleri rémoulade bio

 Carottes râpées bio


 Fajitas (haché végétal) et riz bio


 Crème dessert bio chocolat
 Crème dessert bio à la vanille

Croissant
Fromage blanc nature
 Fruit bio

Jeudi

Vacances scolaires


 Chou blanc bio

 Chou rouge bio et dés d'emmental

Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

Tartiflette*

Tartiflette de volaille

 Purée de pommes locales à la cannelle du chef

Napolitain marbré chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Pêche durable

Plat du chef

la cantine pas pareille



Joinville le Pont (Maternelle 4C)
Menus du 28/12/2020 au 01/01/2021





Menu de la semaine



Lundi


Vacances scolaires

 Salade verte bio
vinaigrette moutarde
 Pamplemousse bio

 Sauté de dinde lbr aux petits
oignons



 BOUQUET DE LEGUME
agb, SEMOULE agb

 Yaourt au citron bio
 Yaourt nature bio


Baguette
Coupelle de gelée de groseille
Petit fromage frais sucré
 Fruit bio



Mardi

Vacances scolaires

 Emincé d'endives bio
 Salade bio croquante pomme
et orange
vinaigrette au basilic

Poulet rôti


 Purée bio à la moutarde à
l'ancienne
Emmental râpé



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


Pain au chocolat
Yaourt aromatisé
Fruit

Mercredi

Vacances scolaires Menu
végétarien***

Nuggets de blé
 Coquillettes bio



 Pont l'Evêque aop
 Saint Nectaire aop


 Fruit bio
au choix

Baguette
Confiture de fraises
Petit fromage frais aux fruits

Jeudi

Vacances scolaires

 Céleri rémoulade bio
 Salade verte bio
et dés d'emmental
vinaigrette moutarde

 Emincé de boeuf charolais
sauce origan, tomate
Pommes noisette

Eclair parfum chocolat

Biscuit Pompon
 Fruit bio
Lait chocolaté

Vendredi

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille