

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 04/11/2024 au 08/11/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Radis roses  
et beurre demi sel

 Sauté de dinde lr au thym  
Haricots blancs à la tomate

 Fromage fondu vache qui rit bio  
 Fromage frais Chanteneige bio

Muffin vanille pépites de chocolat

Barre bretonne à partager  
 Poire bio  
Lait demi écrémé

## MARDI

**\*\*menu 4C anti-gaspi\*\***

 Dés de saumon pmd sauce  
basilic

 Purée de pommes de terre  
fraîches bio

 Camembert bio

 Coulommiers bio

 Orange bio

 Pomme bio

Baguette  
Confiture  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Jus d'oranges (100 % jus)

## MERCREDI

 Soupe cressy, carotte et pomme  
de terre bio

 Sauté de boeuf bio sauce  
barbecue

 Chou fleur bio

 Pont l'Evêque aop

 Munster aop

 Banane bio

 Kiwi bio

Baguette viennoise  
Coupelle de purée de pommes et  
ananas  
 Yaourt bio nature

## JEUDI

**\*\*menu végétarien\*\***

Pizza tomate emmental  
mozzarella

Haricots rouges et maïs façon chili

 Fusilli bio

Coulommiers  
Tomme blanche

 Crème dessert bio à la vanille

 Crème dessert bio chocolat

Gaufrettes au chocolat  
Yaourt aromatisé  
Pomme bicolore

## VENDREDI

**\*\*le repas du vendée globe\*\***

Rillettes de thon  
Salade iceberg

 Meunière colin pmd d'Alaska  
frais  
et quartier de citron

 Epinards branches bio à la  
béchamel

 Yaourt bio nature

Gâteau Vendéen

Baguette

 Cantal aop

 Banane bio

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

 Betterave bio et maïs bio  
vinaigrette balsamique

 Sauté de bœuf bio sauce aux  
olives  
Petit pois et carottes

 Yaourt bio nature  
 Yaourt bio brassé au citron

 Kaki bio

Gaufre poudrée  
Coupelle de purée de pommes  
Lait demi écrémé  
Sirop de fraise

**\*\*mission anti-gaspi\*\***

Radis roses  
et beurre demi sel

 Omelette bio fraîche  
 Lentilles mijotées bio

 Fromage fondu vache qui rit bio  
 Fromage frais fouetté Rondelé  
bio

 Crème dessert bio chocolat  
 Crème dessert bio à la vanille

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
 Banane bio

**\*\*menu végétarien\*\***

 Soupe montagnarde bio (ail,  
carotte, céleri, oignon, poireau,  
pdt, crème)

Chili sin carne  
 Riz bio

 Saint Nectaire aop  
 Cantal aop

 Tourte aux pommes dcg

Croissant  
 Yaourt bio nature  
Jus de pommes (100 % jus)

**\*\*amuse bouche : graines de  
tournesol bio\*\* \*\*menu 4C  
anti-gaspi\*\***

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

Thon à la tomate et au basilic  
 Penne bio semi-complet  
 et emmental râpé bio

 Purée de pomme bio et figue  
A.B - GRAINE DE TOURNESOL  
AGB VRAC

Baguette  
et beurre  
Orange  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*menu végétarien\*\*

Crêpe à l'emmental

 Couscous de légumes bio  
(fèves et semoule)

 Fromage au lait pasteurisé  
Carré bio

 Camembert bio

 Poire bio

 Orange bio

Baguette  
et beurre

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Jus d'oranges (100 % jus)

## MARDI

Feuilleté au fromage fondu

 Poulet Ir façon yassa (épices,  
moutarde, citron)

 Riz bio

 Coulommiers bio

 Edam bio

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio

Pain au chocolat

 Yaourt bio nature

 Poire bio

## MERCREDI

 Soupe dubarry, chou fleur bio et  
pomme de terre

 Hoki pmd sauce armoricaine

 Coquillettes bio

 Fromage blanc bio sucré  
différemment

Brisures de spéculoos

 Clémentine bio

 Kiwi bio

Corn flakes

Coupe de purée de pommes et  
fraises

Lait demi écrémé

## JEUDI

### \*\*menu 4C anti-gaspi\*\*

 Rôti veau bio sauce crème et  
champignons

 Purée d'épinard bio (pdt  
fraîche)

 Pont l'Evêque aop

 Saint Nectaire aop

 Banane bio

 Pomme bio

Baguette

Confiture

Yaourt aromatisé

Jus de pommes (100 % jus)

## VENDREDI

 Panais bio local frais en  
rémoulade aux pommes

 Sauté de porc\* Ir aux petits  
oignons

 Sauté de dinde Ir aux petits  
oignons

 Carottes bio

 Yaourt nature sucré de Sigy lcl

 Beignet parfum chocolat  
noisette dgc

Marbré au chocolat

 Orange bio

Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine Protégée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Décongelé

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Produit local

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 25/11/2024 au 29/11/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Acras de morue

 Merlu pmd sauce bretonne  
(crème champignons, poireaux)  
Pommes de terre vapeur

 Cantal aop  
 Munster aop

 Crème dessert bio chocolat

Baguette viennoise  
 Poire bio  
Lait demi écrémé  
Sirop de grenadine

## MARDI

**\*\*menu végétarien\*\***

 Salade de betteraves bio  
et vinaigrette moutarde

VEG. TORSADE, SCE  
H.ROUGE, LENTILLE  
VERTE, EMMENTAL

 Yaourt bio brassé aromatisé  
fraise

 Yaourt bio nature

 Pomme bio  
 Kiwi bio

Baguette  
et beurre  
Coupelle de purée de pomme  
coing  
Yaourt aromatisé

## MERCREDI

**\*\*menu 4C anti-gaspi\*\***

 Choux bicolores bio  
 Endives bio  
et croûtons  
et dés de mimolette

 Emincé de dinde lr sauce  
Bulgogi (gingembre, paprika,  
sauce soja)

 Haricots verts bio

 Crêpe sucrée bio

Gaufre poudrée  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
 Banane bio

## JEUDI

 Soupe de poireaux pommes de  
terre bio

 Beignet de poisson pmd  
 Epinards branches bio à la  
béchamel

 Blé bio

 Edam bio  
 Gouda bio

 Clémentine bio  
 Banane bio

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Coupelle de purée de pommes  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

Boulettes de boeuf charolais  
sauce tomate  
Pommes noisette

Fromage frais Petit Moulé

 Coupelle de purée de pommes  
pêches bio

Cake patate douce, coco, citron  
vert  
 Pomme bio  
 Yaourt bio nature

sOgeres

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*menu végétarien\*\*

 Betterave bio et maïs bio  
et vinaigrette aux herbes

Haricots rouges et maïs façon chili

 Riz bio

 Cantal aop

 Pont l'Evêque aop

 Pomme bio

 Clémentine bio

Baguette  
Confiture

Yaourt aromatisé  
Jus de pommes (100 % jus)

## MARDI

 Salade verte bio

 Endives bio  
et vinaigrette moutarde

 Dés de saumon pmd sauce  
normande (champignon, crème  
fraîche)

 Purée d'haricots verts, pommes  
de terre bio fraîches

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Yaourt bio nature

Marbré au chocolat

Gaufre poudrée

 Orange bio  
Petit fromage frais sucré

## MERCREDI

 Soupe cultivateur bio (carotte,  
pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV,  
petits pois)

 Sauté de boeuf bio façon  
cervoise (carotte, tomate, jus de  
pomme, oignon)

 Brocolis bio

 Gouda bio

 Camembert bio

 Banane bio

 Poire bio

Corn flakes  
Coupelle de purée de pommes et  
poire  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Tomates concassées, maïs et  
chips de maïs

Tartiflette\*

*Tartiflette de volaille*

Pommes de terre vapeur

Petit fromage frais nature

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Assiette de fruits d'hiver (ananas  
et orange)

Baguette viennoise

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

## VENDREDI

### \*\*menu 4C anti-gaspi\*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Beignet de poisson pmd

 Coquillettes bio

 Crème dessert bio chocolat

Baguette  
et beurre

 Banane bio  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Pomelos bio

 Hoki pmd sauce tomate  
Pommes de terre vapeur

Fromage frais cantafrais  
Fromage fondu

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Gaufrettes au chocolat

 Poire bio  
Lait demi écrémé

## MARDI

 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio

 Salade de blé bio aux petits  
légumes bio

 Poulet lr rôti au jus

 Haricots vert bio à l'ail

 Saint Nectaire aop

 Munster aop

 Pomme bio

 Orange bio

Baguette  
Confiture

Coupelle de purée de pommes  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

## MERCREDI

**\*\*menu 4C anti-gaspi\*\***

 Steak haché de veau lr au jus

 Chou fleur bio béchamel

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé au citron

 Gâteau basque dcg

Baguette viennoise

 Banane bio

 Yaourt bio nature

## JEUDI

**\*\*menu végétarien\*\***

 Soupe de légumes variés bio

 Omelette bio

 Riz bio

Emmental

Gouda

 Banane bio

 Clémentine bio

Baguette  
et beurre

Yaourt aromatisé  
Jus d'oranges (100 % jus)

## VENDREDI

 Salade coleslaw bio (carotte  
bio, chou blanc bio, mayonnaise)

 Emincé de chou blanc bio et  
vinaigrette moutarde

Thon à la tomate et au basilic

 Fusilli bio

 Coulommiers bio

 Camembert bio

 Purée de pommes bio fraîches  
parfumée à la cannelle

Barre bretonne à partager

Clémentine  
Lait demi écrémé

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade de lentilles  
Salade de haricots blancs aux  
herbes  
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé  
et ketchup

 Riz bio

 Yaourt nature sucré de Sigy Ici

 Pomme bio

 Clémentine bio

Baguette  
et beurre

Petit fromage frais sucré  
Jus de pommes (100 % jus)

## MARDI

### \*\*menu végétarien\*\*

Feuilleté au fromage fondu

 Tajine de légumes, pois chiche  
bio et semoule bio

 Fromage frais fouetté Rondelé  
bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Coupelle de purée de pommes  
bio

 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio

Croissant  
Yaourt aromatisé

 Orange bio

## MERCREDI

 Soupe de betteraves bio et  
pommes de terre bio picard bio

 Sauté de boeuf bio sauce  
forestière

 Petits pois mijotés bio

 Edam bio

 Camembert bio

 Banane bio

 Poire bio

Miel pops

Coupelle de purée de pommes et  
fraises

Lait demi écrémé

## JEUDI

### \*\*menus de fêtes\*\*

Rilette aux deux saumons et  
cranberry et blini

 Filet de dinde lr sauce pomme  
crémée

Pomme de terre Pom'pin

 Comté aoc

ENTREMETS CHOCOLAT  
NOISETTE  
NOEL24. PERE NOEL  
CHOCOLAT LAIT VRAC

Marbré au chocolat  
Clémentine  
Jus d'oranges (100 % jus)

## VENDREDI

### \*\*menu 4C anti-gaspi\*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Jambon blanc\* lr

 Filet de dinde lr façon jambon

 Purée de brocolis bio et  
pommes de terre fraîches

Petit fromage frais nature  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Baguette

 Saint Nectaire aop  
Compote de pommes et bananes  
allégée en sucre

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine Contrôlée

  
Appellation  
d'Origine Protégée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Produit local

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 23/12/2024 au 27/12/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\*vacances scolaires\*\***

Radis roses  
et beurre

 Sauté de boeuf bio sauce  
dijonnaise (moutarde)

 Boulgour bio

 Pont l'Evêque aop

 Munster aop

 Dessert lacté flan vanille nappé  
caramel bio

Pain au chocolat

 Pomme bio

Lait demi écrémé

## MARDI

**\*\*vacances scolaires\*\***

Pizza tomate et fromage

 Oeuf à la coque opa et ses  
mouillettes

Frites au four

 Pointe de brie bio

 Gouda bio

 Poire bio

 Pomme bio

Baguette

Confiture de fraise

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

Jus d'oranges (100 % jus)

## MERCREDI

## JEUDI

**\*\*Vacances scolaires\*\* \*\*menu  
4C Antigaspi\*\***

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Emincé de chou rouge bio  
vinaigrette à la moutarde

 Rôti de dinde lr au romarin

 Fusilli bio

 Crème dessert bio à la vanille

 Crème dessert bio chocolat

Baguette

Confiture

 Yaourt bio nature

 Banane bio

## VENDREDI

**\*\*Vacances scolaires\*\* \*\*menu  
végétarien\*\***

 Soupe andalouse bio (haricot  
vert, tomate, pomme de terre)

 Poisson blanc pané croustillant  
pmd

Pommes de terre quartier avec  
peau

 Yaourt bio brassé au citron

 Gâteau de maïs, farine lcl

 Gâteau de maïs, farine lcl

Petit fromage frais sucré

Jus de pommes (100 % jus)

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Oeuf de poule  
élevée en plein air



Appellation  
d'Origine Protégée



Certifié Label  
Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\*Vacances scolaires\*\* \*\*menu végétarien\*\***

 Salade verte bio

 Endives bio

Vinaigrette Chimi Churri (ail, coriandre, estragon, citron, ciboulette, persil, paprika)

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Beignet aux pommes dcg

Baguette et beurre

 Orange bio

 Yaourt bio nature

## MARDI

**\*\*vacances scolaires\*\***

 Pommes de terre bio moutarde à l'ancienne

 Boeuf 1r façon bourguignon

 Carottes bio

 Pointe de brie bio

 Munster aop

 Pomme bio

 Orange bio

Barre bretonne à partager  
Coupelle de purée de pomme abricot

Lait demi écrémé

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

\* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy  
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique