

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
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

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

 et emmental râpé bio

 Sauté de boeuf bio sauce
barbecue

 Chou fleur bio

 Banane bio

 Kiwi bio

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

JEUDI

****menu végétarien****

Pizza tomate et fromage

Haricots rouges et maïs façon chili

 Fusilli bio

 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

 et dés de cantal aop

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais

et quartier de citron

 Epinards branches bio à la
béchamel

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 (Maternelle 4C Choix)
Menus du 11/11/2024 au 15/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 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

 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)
 et emmental râpé bio

Chili sin carne
 Riz bio

 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
 et dés de cantal aop

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

 Purée de pomme bio et figue

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 (Maternelle 4C Choix)
Menus du 18/11/2024 au 22/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

 Couscous de légumes bio (fèves et semoule)

 Camembert bio

 Fromage au lait pasteurisé Carré 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

 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
 et emmental râpé bio

 Hoki pmd sauce armoricaine

 Coquillettes bio

 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 et billes de mozzarella

 Sauté de porc* Ir aux petits oignons

 Sauté de dinde Ir aux petits oignons

 Carottes bio

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

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

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
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

 Crème dessert bio chocolat

Baguette viennoise

 Poire bio
Lait demi écrémé
Sirop de grenadine

MARDI

****menu végétarien****

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

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

 Yaourt bio nature

 Pomme bio

 Kiwi bio

Baguette
et beurre

Coupe 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

vinaigrette gourmande à la carotte

 Crêpe sucrée bio

Gaufre poudrée
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Banane bio

JEUDI

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio

 et emmental râpé bio

 Beignet de poisson pmd
 Epinards branches bio à la
béchamel

 Blé bio

 Clémentine bio

 Banane bio

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

VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

Boulettes de boeuf charolais
sauce tomate
Pommes noisette

 Coupe de purée de pommes
pêches bio

Cake patate douce, coco, citron
vert

 Pomme bio

 Yaourt bio nature

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

Chili sin carne

 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
et emmental râpé

Marbré au chocolat

Gaufre poudrée

 Orange bio
Petit fromage frais sucré

MERCREDI

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

 et emmental râpé bio

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

 Brocolis bio

 Banane bio

 Poire bio

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

JEUDI

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 (Maternelle 4C Choix)
Menus du 09/12/2024 au 13/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Pomelos bio

 Hoki pmd sauce tomate
Pommes de terre vapeur

Ile flottante
et sa crème anglaise

Gaufrettes au chocolat
 Poire bio
Lait demi écrémé

MARDI

 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 brassé au citron

 Gâteau basque dcg

Baguette viennoise
 Banane bio
 Yaourt bio nature

JEUDI

****menu végétarien****

 Soupe de légumes variés bio
 et emmental râpé bio

 Omelette bio

 Riz bio

 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
 et emmental râpé bio

 Fusilli 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 (Maternelle 4C Choix)
Menus du 16/12/2024 au 20/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 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

 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
 et emmental râpé bio

 Sauté de boeuf bio sauce forestière

 Petits pois mijotés bio

 Banane bio
 Poire bio

Miel pops
Coupelle de purée de pommes et fraises
Lait demi écrémé

JEUDI

menus de fêtes

Rillette aux deux saumons et cranberry et blini

 Filet de dinde lr sauce pomme crémée
Pomme de terre Pom'pin

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 Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
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

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

Pain au chocolat

 Pomme bio

Lait demi écrémé

MARDI

****vacances scolaires****

 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

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

 Poisson blanc pané croustillant
pmd

Pommes de terre quartier avec
peau

 Gâteau de maïs, farine lcl

 Gâteau de maïs, farine lcl
Petit fromage frais sucré
Jus de pommes (100 % jus)

sOgeres

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



Oeuf de poule élevée
en plein air



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)
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)

 et dés de cantal aop



 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame



 Beignet aux pommes dcg

Baguette et beurre

 Orange bio

 Yaourt bio nature

MARDI

****vacances scolaires****

 Boeuf lr 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