

Joinville le Pont (Maternelle 4C)
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

 Orange bio

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

MERCREDI

 Soupe cresson, carotte et pomme
de terre bio

 et emmental râpé bio

 Sauté de bœuf bio sauce
barbecue

 Chou fleur bio

 Banane 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

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)
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
—
 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

—
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)
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

 Poire 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

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

 Banane 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)
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

 Pomme bio

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pomme
coing
Yaourt aromatisé

MERCREDI

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

 Choux bicolores 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

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

 Coupelle 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)
Menus du 02/12/2024 au 06/12/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

Chili sin carne

 Riz bio

 Cantal aop

 Pomme bio

Baguette
Confiture

Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

 Salade verte 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

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

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)
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

 Pomme 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

Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

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

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)
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

-
- 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
-  Coupelle de purée de pommes 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

-
- 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)
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

 Poire 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

 Rôti de dinde lr au romarin

 Fusilli bio

 Crème dessert bio à la vanille

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)

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

sOgeres



Cœuf 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)
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Salade verte 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

 Pomme 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