

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 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

****vacances scolaires** **menu 4c antigaspi****

 Emincé de dinde lr sauce paprika et persil (crème, carotte, oignon, tomate, persil)

 Purée d'épinard bio (pdt fraîche)

 Camembert bio

 Pointe de brie bio

 Banane bio
sauce au chocolat lait

Gaufrettes au chocolat
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

VENDREDI

****vacances scolaires****

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

 Sauté de veau lr aux olives

 Semoule bio

 Bûche de chèvre bio

 Edam bio

 Fruit bio
au choix

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Jus d'oranges (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



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

menu 4C anti-gaspi

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Carottes bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Baguette
et beurre

 Poire bio
Lait demi écrémé

MARDI

Salade de pommes de terre
Salade de pois chiche
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf bio sauce au
thym

 Haricots verts bio

 Emmental bio

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

 Fruit bio
au choix

Gaufre nappée au chocolat
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

 Steak haché de veau Ir à la
tomate

 Coquillettes bio

 Gouda bio

 Coulommiers bio

 Crème dessert bio chocolat
 Crème dessert bio à la vanille

Baguette
Confiture

 Yaourt bio nature
 Clémentine bio

JEUDI

menu végétarien

 Soupe crecy, carotte et pomme
de terre bio

 Tajine de légumes, pois chiche
bio, semoule bio et amandes en
topping

 Fromage fondu vache qui rit bio
 Fromage frais Chanteneige bio

 Fruit bio
au choix

Baguette viennoise
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

*** partage de la Galette ***

 Endives bio

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Jambon blanc* Ir

 Filet de dinde Ir façon jambon

 Purée de courge butternut bio
et pommes de terre (Pdt fraîche
locale)

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

Galette à la frangipane

Marbré au chocolat

 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

-  Betteraves bio et pomme bio
-  Betteraves bio et maïs bio et vinaigrette moutarde
- Torsade sauce lentilles vertes, tomate et graine de courge
- Petit fromage frais aromatisé aux fruits
- Petit fromage frais sucré
-  Fruit bio au choix
- Baguette
-  Cantal aop
- Coupelle de purée de pomme abricot

MARDI

menu 4C anti-gaspi

- Pomelos
- Radis roses et beurre demi sel
-  Dés de saumon pmd sauce crème et herbes
-  Riz bio aux épices douces
- Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
- Croissant
- Yaourt aromatisé
-  Pomme bio

MERCREDI

-  Soupe de poireaux pommes de terre bio
-  Poulet lr sauce façon grand mère
-  Gratin de brocolis bio
-  Pont l'Evêque aop
-  Cantal aop
-  Fruit bio au choix
- Pain au lait
- Petit fromage frais sucré
- Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

destination mystère

-  Salade verte bio
- Vinaigrette framboise
- PATE CHINOIS BOEUF CHAROLAIS MAIS, PUREE PDT (FRAIS)
-  Emmental bio
-  Cake myrtille farine lcl
- Barre bretonne à partager
-  Banane bio
- Lait demi écrémé

VENDREDI

-  Salade de pâtes bio orientale (cumin, menthe, tomate, concombre) et vinaigrette moutarde
-  Rôti de veau bio sauce marengo (tomate et champignons)
-  Haricots verts bio
-  Fromage frais Chanteneige bio
-  Fromage fondu bio croc lait
-  Fruit bio au choix
- Baguette
- Confiture
-  Yaourt bio nature
- 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



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 20/01/2025 au 24/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio

 Endives bio
et maïs

Vinaigrette au miel

 Poulet lr rôti au jus
Pommes de terre vapeur

 Saint Nectaire aop

 Pont l'Evêque aop

 Crème dessert bio chocolat

Madeleine

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Clémentine

MARDI

Crêpe à l'emmental
Feuilleté au fromage fondu

 Beignet de poisson pmd

 Carottes bio au jus

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Petit fromage frais sucré

 Fruit bio
au choix

Baguette
et beurre

Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Panais bio local frais en
rémoulade aux pommes

 Omelette bio

 Fusilli bio

 Pointe de brie bio

 Coulommiers bio

 Coupelle de purée de pommes
pêches bio

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

Pain au chocolat

 Yaourt bio nature

 Banane bio

JEUDI

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

 Soupe de légumes variés bio

Saucisse de Toulouse*
*Saucisse de volaille façon
chipolata*

 Lentilles mijotées bio

 Yaourt nature bio de Sigy lcl

Baguette
Confiture

Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

****menu végétarien****

Salade de mâche et betteraves
rouges

et vinaigrette moutarde

 Céleri bio rémoulade

AV. RIZ AGB, CHILI VEGETAL
HARICOT ROUGE AGB

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Petit fromage frais sucré

Cake nature (farine LCL)

Gaufre nappée au chocolat

 Pomme 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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

menu 4C anti-gaspi

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

Cordon bleu de volaille

 Haricots vert bio à l'ail

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

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

MARDI

menu végétarien

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

 Penne bio sauce chou fleur bio
et cantal

 Gouda bio

 Coulommiers bio

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Baguette viennoise
 Yaourt bio nature
 Clémentine bio

MERCREDI

 Soupe dubarry, chou fleur bio et
pommes de terre

 Sauté de boeuf bio sauce
barbecue

 Blé bio

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio
au choix

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

JEUDI

Chou chinois
vinaigrette balsamique

 Rôti de porc* lr sauce caramel

 Rôti de dinde lr sauce caramel
Riz parfumé AGB

 Fromage blanc bio sucré
différemment

Noix de coco rapée
(accompagnement)

Miel

Smoothie pomme, mandarine,
miel

Marbré au chocolat
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Poire

VENDREDI

menu festif

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
et ketchup

Pommes paillason

Yaourt aromatisé

Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette
Confiture
 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



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade iceberg
Salade de mâche et betteraves
rouges
et vinaigrette moutarde

POULET LBR SAUCE COLOMBO
Riz bio safrané

Fromage frais Chanteneige bio
Fromage frais fouetté Rondelé
bio

Coupelle de purée de pommes
bio

Coupelle de purée de pomme
et poire bio

Pain au lait
Clémentine

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

MARDI

menu végétarien

Crêpe à l'emmental

Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Coulommiers bio

Gouda bio

Fruit
au choix

Baguette
Confiture

Compote de pommes et abricots
allégée en sucres

Yaourt bio nature

MERCREDI

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

Dés de saumon pmd sauce
fines herbes

Penne bio semi-complet

Cantal aop

Saint Nectaire aop

Crème dessert bio à la vanille

Crème dessert bio chocolat

Croissant

Banane bio

Lait demi écrémé

JEUDI

menu 4C anti-gaspi

Endive bio et pomme bio
Endives bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde

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

Filet de dinde lr façon jambon
Raclette (garniture)

Fruit bio
au choix

Barre bretonne à partager
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

menu végétarien - Chandeleur

Céleri bio rémoulade
Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

Epinards branches bio à la
béchamel

Petit fromage frais sucré
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Crêpe nature sucrée
Pâte à tartiner bio CE

Baguette
et beurre
Pomme

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



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

menu 4C anti-gaspi

Feuilleté au fromage fondu

Boulettes au mouton et boeuf
sauce aux olives

Semoule bio

Yaourt bio aromatisé vanille

Baguette

Pâte à tartiner individuelle
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre
Lait demi écrémé

MARDI

Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Pomelos bio

Nuggets de poulet

Riz bio

Edam
Mimolette

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Madeleine

Petit fromage frais sucré
Poire

MERCREDI

Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

Steak haché de veau lr sauce
crème champignons

Purée d'haricots verts, pommes
de terre bio fraîches

Pont l'Evêque aop

Saint Nectaire aop

Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Baguette

Confiture
Clémentine

Yaourt bio nature

JEUDI

menu végétarien

Soupe de betteraves bio et
pommes de terre bio picard bio

Pâtes bio sauce ratatouille et
pois cassés

Fromage fondu bio croc lait

Fromage frais Chanteneige bio

Fruit bio
au choix

Gaufrettes au chocolat

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

Meunière colin pmd d'Alaska
frais

et quartier de citron
Petits pois mijotés

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Cake au chocolat, farine lcl

Baguette viennoise

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



Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

-  Salade verte bio
-  Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde
-
- Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille
-  Coquillettes bio
-
-  Laitage nature sucré bio de Sigy lcl
-
-  Coupelle de purée de pommes et abricots bio
-  Coupelle de purée de pommes et bananes bio
-
- Baguette et beurre
-  Clémentine bio
- Petit fromage frais sucré

MARDI

****vacances scolaires****

-  Salade de lentilles bio
-  Taboulé aux raisins secs, semoule bio
-
-  Sauté de veau lr sauce poivrade (carotte, oignon, persil)
-  Haricots verts bio persillés
-
-  Cantal aop
-  Saint Nectaire aop
-
-  Fruit bio au choix
-
- Pain au chocolat
-  Yaourt bio nature
- Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

****Vacances scolaires** **menu 4C antigaspi****

-  Soupe dubarry, chou fleur bio et pomme de terre
-
-  Poulet lr rôti au jus
-  Riz bio
-
-  Yaourt bio brassé aromatisé fraise
-  Yaourt bio nature
-
- Briochette aux pépites de chocolat
-  Banane bio
- Lait demi écrémé

JEUDI

****vacances scolaires****

-  Salade de pâte bio
-  Salade de blé bio aux petits légumes bio
-
-  Sauté de boeuf bio sauce forestière
-  Carottes bio
-
-  Emmental bio
-  Bûche de chèvre bio
-
-  Fruit bio au choix
-
- Baguette
-  Saint Nectaire aop
- Coupelle de purée de pommes et fraises

VENDREDI

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

-  Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde
-  Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde
-
- Parmentier de lentille champignon et purée de butternut et pdt fraîche
-
-  Fromage au lait pasteurisé Carré bio
-  Pointe de brie bio
-
-  Crème dessert bio à la vanille
-  Crème dessert bio chocolat
-
- Barre bretonne à partager
-  Poire 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 — Certifié Label Rouge — Jeu de l'Agriculture — Produit local

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 24/02/2025 au 28/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

****Vacances scolaires** **menu
4C antigaspi****

Emincé de volaille kebab
sauce barbecue

 Frites bio

 Munster aop

 Pont l'Evêque aop

 Fruit bio
au choix

Gaufrettes au chocolat
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

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

 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

AV. RIZ AGB, CHILI VEGETAL
HARICOT ROUGE AGB

 Yaourt bio à la myrtille

 Yaourt bio nature

 Tarte au flan dcg

Baguette
Confiture
 Pomme bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

****vacances scolaires****

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Merlu pmd sauce citron

 Fusilli bio

 Camembert bio

 Emmental bio

 Fruit bio
au choix

Baguette viennoise
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
 Clémentine bio

JEUDI

****vacances scolaires****

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

 Rôti de porc* 1r jus aux oignons

 Rôti de dinde 1r jus aux oignons

 Lentilles mijotées bio

 Coulommiers bio

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

 Fruit bio
au choix

Marbré au chocolat
Compote de pommes allégée en
sucre
 Yaourt bio nature

VENDREDI

****vacances scolaires** **menu
festif****

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

 Beignet de poisson pmd
Pommes de terre quartier avec
peau

 Gouda bio

Liégeois saveur chocolat

Baguette
Barre de chocolat au lait
 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