


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


**\*\*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


 Gouda 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)

 et emmental râpé bio

 Sauté de veau lr aux olives

 Semoule bio

 Fruit bio  
au choix

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



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique


Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
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  
et vinaigrette moutarde


 Sauté de bœuf bio sauce au  
thym


 Haricots verts 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



 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  
 et emmental râpé bio

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



 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  
 et dés de cantal aop

 Jambon blanc\* Ir

 Filet de dinde Ir façon jambon

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

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 (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025

# MENU

de la semaine


## LUNDI

### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*


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

 et emmental râpé bio

 Poulet lr sauce façon grand  
mère

 Gratin de brocolis bio


 Fruit bio  
au choix

Pain au lait

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

## JEUDI

### \*\*destination mystère : en route pour le canada\*\*

 Salade verte bio  
Vinaigrette framboise

PATE CHINOIS BOEUF  
CHAROLAIS MAIS, PUREE PDT  
(FRAIS)

 et emmental râpé 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  
et dés d'emmental


 Rôti de veau bio sauce  
marengo (tomate et champignons)

 Haricots verts bio

 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 (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025

# MENU

de la semaine



## LUNDI

## MARDI


## MERCREDI

## JEUDI


## VENDREDI

 Salade verte bio  
 Endives bio  
et maïs  
Vinaigrette au miel

---



 Poulet lr rôti au jus  
Pommes de terre vapeur

---


 Crème dessert bio chocolat




Crêpe à l'emmental  
Feuilleté au fromage fondu

---



 Beignet de poisson pmd  
 Carottes bio au jus

---



 Fruit bio  
au choix

 Emincé de chou rouge bio  
vinaigrette à la moutarde  
 Panais bio local frais en  
rémoulade aux pommes  
 et dés de cantal aop


---

 Omelette bio  
 Fusilli bio

---


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

**\*\*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

**\*\*menu végétarien\*\***

AV. RIZ AGB, CHILI VEGETAL  
HARICOT ROUGE AGB

---

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Petit fromage frais sucré

---

Cake nature (farine LCL)



---

Madeleine  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Clémentine

---

Baguette  
et beurre  
Coupelle de purée de pommes et  
fraises  
Lait demi écrémé


---

Pain au chocolat  
 Yaourt bio nature  
 Banane bio

---

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

---

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 (Maternelle 4C Choix)  
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\*\*

 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  
 et emmental râpé bio

 Sauté de boeuf bio sauce  
barbecue


 Blé bio


 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\* Ir sauce caramel


 Rôti de dinde Ir sauce caramel  
Riz parfumé AGB

 Fromage blanc bio sucré  
différemment  
Noix de coco rapee  
(accompagnement)  
Miel


Marbré au chocolat  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Poire

## VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Poisson blanc pané croustillant  
pmd  
et ketchup  
Pommes paillasson

Yaourt aromatisé

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



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025


# MENU


de la semaine


## LUNDI

Salade iceberg  
🍷 et dés de cantal aop  
Salade de mâche et betteraves  
rouges  
et vinaigrette moutarde

POULET LBR SAUCE COLOMBO

 Riz bio safrané

 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

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

 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

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

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 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

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  
et dés de cantal aop

Steak haché de veau lr sauce  
crème champignons

Purée d'haricots verts, pommes  
de terre bio fraîches

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

et emmental râpé 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

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

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 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 Ici

- 
- Baguette et beurre
-  Clémentine bio
- Petit fromage frais sucré

## MARDI






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


-  Salade de lentilles bio
-  Taboulé aux raisins secs, semoule bio
-  et dés de cantal aop
- 
-  Sauté de veau Ir sauce poivrade (carotte, oignon, persil)
-  Haricots verts bio persillés
- 
-  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 Ir 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\*\***


-  Sauté de boeuf bio sauce forestière
-  Carottes bio
- 
-  Coulommiers 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
- 
-  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 Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit local



Joinville le Pont (Maternelle 4C Choix)  
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\*\***

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\*\***


 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)


 et emmental râpé bio

 Rôti de porc\* 1r jus aux oignons


 Rôti de dinde 1r jus aux oignons


 Lentilles mijotées bio

 Fruit bio  
au choix


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

## VENDREDI

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

 Beignet de poisson pmd  
Pommes de terre quartier avec  
peau

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