


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 1r 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

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

 Emincé de dinde 1r sauce paprika et persil (crème, carotte, oignon, tomate, persil)

 Purée d'épinard bio (pdt fraîche)


 Camembert 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 1r aux olives

 Semoule bio

 Fruit bio

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 (Maternelle 4C)  
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


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

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

## MERCREDI



 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Steak haché de veau lr à la  
tomate

 Coquillettes bio



 Crème dessert bio chocolat


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


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


## VENDREDI

### \*\*\* partage de la Galette \*\*\*


 Endives bio  
et vinaigrette moutarde  
 et dés de cantal aop

 Jambon blanc\* lr

 Filet de dinde lr 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)  
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

 Fruit bio

Baguette


 Cantal aop


Coupelle de purée de pomme  
abricot

## MARDI

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

Pomelos

 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

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

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)  
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade verte bio  
et maïs

Vinaigrette au miel


 Poulet lr rôti au jus  
Pommes de terre vapeur

 Crème dessert bio chocolat


Madeleine  
Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits  
Clémentine

## MARDI

Crêpe à l'emmental



 Beignet de poisson pmd

 Carottes bio au jus

 Fruit bio


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



## MERCREDI

 Emincé de chou rouge bio  
vinaigrette à la moutarde  
 et dés de cantal aop

 Omelette bio

 Fusilli bio

 Coupelle de purée de pommes  
pêches 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\*\***

AV. RIZ AGB, CHILI VEGETAL  
HARICOT ROUGE AGB

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

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 (Maternelle 4C)  
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


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



## MARDI

### \*\*menu végétarien\*\*



 Penne bio sauce chou fleur bio  
et cantal


 Gouda 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


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)  
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

# MENU


de la semaine

## LUNDI

Salade iceberg  
🍷 et dés de cantal aop  
et vinaigrette moutarde

POULET LBR SAUCE COLOMBO

 Riz bio safrané

 Coupelle de purée de pommes  
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


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

Croissant


 Banane bio  
Lait demi écrémé

## JEUDI

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

 Endive bio et pomme bio  
et croûtons  
et vinaigrette moutarde

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


 Filet de dinde 1r façon jambon  
Raclette (garniture)


 Fruit bio


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

## VENDREDI

**\*\*\*menu végétarien -  
Chandeleur\*\*\***

 Céleri bio rémoulade

 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)  
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

Nuggets de poulet


 Riz bio


Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat


Madeleine


Petit fromage frais sucré  
Poire

## MERCREDI


 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la 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


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

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)  
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025

# MENU

de la semaine


## LUNDI

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


 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

Saucisse de Francfort \*  
*Francfort de volaille*

 Coquillettes bio


 Laitage nature sucré bio de  
Sigy lcl


Baguette  
et beurre

 Clémentine bio  
Petit fromage frais sucré

## MARDI


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

 Salade de lentilles bio  
et vinaigrette moutarde  
et dés de cantal aop

 Sauté de veau lr sauce  
poivrade (carotte, oignon, persil)


 Haricots verts bio persillés


 Fruit bio

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

Briochette aux pépites de chocolat  
 Banane bio  
Lait demi écrémé


## JEUDI


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

 Sauté de boeuf bio sauce  
forestière

 Carottes bio


 Coulommiers bio

 Fruit bio

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

Parmentier de lentille champignon  
et purée de butternut et pdt fraîche

 Crème dessert bio à la vanille

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)  
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


 Fruit bio


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

 Tarte au flan dcg

Baguette  
Confiture  
 Pomme bio  
Lait demi écrémé


## MERCREDI


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

 Merlu pmd sauce citron

 Fusilli bio


 Camembert bio


 Fruit bio


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

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