

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade verte bio et croûtons  
 Tomate bio  
vinaigrette balsamique  
et billes de mozzarella



 Sauté de bœuf bio sauce aux  
olives  
et ketchup  
Pommes paillason



Fromage frais Petit Moulé  
Fromage frais Cantadou ail et  
fines herbes



 Melon bio

---

Barre bretonne à partager  
Prune reine claudie  
 Yaourt bio nature

## MARDI

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

 Colin d'Alaska pmd pané au riz  
soufflé

 Epinards branches bio à la  
béchamel



Yaourt aromatisé  
Yaourt nature



Nectarine AGB  
 Pêche bio

---

Baguette  
Confiture de fraise  
Petit fromage blanc aux fruits  
Jus de pommes (100 % jus)

## MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde



 Boulettes de bœuf bio sauce  
provençale

 Bouquet de légumes bio (chou  
fleur, brocoli et carotte)



 Saint Nectaire aop  
 Cantal aop



 Beignet aux pommes dcg

---

Pain au chocolat  
 Banane bio  
Lait demi écrémé

## JEUDI

**\*\*c'est la fête\*\* \*\*menu de  
rentrée\*\***

 Pastèque bio



Emincé de volaille kebab  
Pommes de terre quartier avec  
peau



 Fromage blanc bio sucré  
différemment  
Brisure Oréo



Madeleine

---

Baguette  
Fromage fondu Vache qui rit  
Coupelle de purée de pommes

## VENDREDI

**\*\*menu végétarien\*\***

Concombre et maïs  
Salade verte  
et vinaigrette moutarde



 Blé bio sauce légumes bio pois  
cassés



 Coulommiers bio  
 Bûche de chèvre bio



 Banane bio  
 Ananas bio

---

Cake nature (farine LCL)  
Yaourt aromatisé  
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



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Melon bio

 Emincé de dinde lr  
Sauce Basquaise

 Riz bio

Yaourt nature  
Yaourt aromatisé

 Prune rouge bio

 Poire bio

Baguette

 Cantal aop

Compote de pommes et poires  
allégée en sucre

## MARDI

**\*\*menu végétarien\*\***

 Tomate bio  
vinaigrette à l'huile d'olive colza  
citron

Nuggets de blé  
et ketchup

 Coquille bio semi-complet  
 et emmental râpé bio

Pointe de Brie  
Tomme blanche

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

Gaufrettes au chocolat

 Yaourt bio nature  
Nectarine AGB

## MERCREDI

 Concombre bio et maïs bio  
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio

 Haricots verts bio  
à la provençale

 Gouda bio

 Camembert bio

 Banane bio

 Kiwi bio

Baguette

Beurre doux

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

## JEUDI

Radis roses  
et beurre  
Céleri râpé  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf bio sauce au  
thym

 Semoule bio

 Pont l'Evêque aop

 Munster aop

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Gaufre poudrée

Poire

Lait demi écrémé  
Sirop de fraise

## VENDREDI

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

 Pastèque bio

 Melon bio

 Colin d'Alaska pmd sauce  
crème aux herbes

 Purée Crécy bio (Carotte et  
pomme de terre bio fraîches)

 et emmental râpé bio

 Coupelle de purée de pommes  
et abricots bio

 Coupelle de purée de pomme  
et poire bio

Baguette viennoise

Petit fromage blanc aux fruits

 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture



Produit de la mer

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio

 Beignet de poisson pmd  
et quartier de citron

 Carottes bio

 Yaourt nature sucré de Sigy Ici

 Poire bio

 Pomme bio

Baguette

 Pâte à tartiner bio

 Yaourt bio nature

Jus d'oranges (100 % jus)

## MARDI

Concombre et maïs  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf bio sauce à la  
tomate et au basilic

 Haricots verts bio

Fromage frais Saint môret  
Fromage frais Petit Cotentin

 Tarte au flan dcg

Marbré au chocolat

 Pêche bio

Lait demi écrémé

## MERCREDI

 Pastèque bio

 Melon bio

 Filet de limande pmd sauce  
aurore

 Boulgour bio

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Crème dessert bio chocolat

 Crème dessert bio à la vanille

Croissant

 Banane bio

Yaourt aromatisé

## JEUDI

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

Saucisse de Francfort \*  
*Francfort de volaille*

 Lentilles mijotées bio

 Coulommiers bio

 Gouda bio

 Pêche bio

 Ananas bio

Baguette

Confiture d'abricots

Petit fromage blanc aux fruits

Jus de pommes (100 % jus)

## VENDREDI

**\*\*menu végétarien\*\***

 Tartine oeuf bio ciboulette  
Pain de mie

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar  
et mozzarella

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Yaourt bio nature

 Compote de pomme bio  
parfumée à la vanille

Muffin tout chocolat

Prune rouge

Lait demi écrémé

Sirop de grenadine

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

sOgeres



Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Poulet lr rôti au jus  
Pommes de terre vapeur

 Munster aop  
 Pont l'Evêque aop

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

Baguette viennoise  
 Pomme bio  
Lait demi écrémé

## MARDI

### \*\*menu végétarien\*\*

Feuilleté au fromage fondu

 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio

 Yaourt bio brassé à la banane

 Yaourt bio nature

 Raisin noir bio

Baguette  
Beurre doux  
Yaourt aromatisé  
Jus d'oranges (100 % jus)

## MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 PARMENTIER BOEUF AGB  
AUX 2 POMMES (PDT FRAIS  
AGB Ici IDF)

 et emmental râpé bio

 Edam bio

 Pointe de brie bio

 Prune rouge bio

Corn flakes  
Compote de pommes et abricots  
allégée en sucres  
Lait demi écrémé  
Sirop de fraise

## JEUDI

 Tomate bio  
Vinaigrette framboise

 Emincé de chou rouge bio  
vinaigrette à la moutarde

 Meunière colin pmd d'Alaska  
frais  
et quartier de citron

 Riz bio

 Gouda bio

 Coulommiers bio

 Banane bio

 Poire bio

Barre bretonne à partager  
 Yaourt bio nature  
Prune reine claudé

## VENDREDI

### \*\*menu festif\*\*

Salade verte aux pommes et  
oranges  
et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé  
Pommes paillasson

 Yaourt bio aromatisé framboise

Brownie mexicain (à base de  
haricots rouges)

Baguette  
Confiture de fraise  
 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 (Elémentaire)  
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

-  Salade verte bio
-  Tomate bio et vinaigrette moutarde
- 
-  Hoki pmd sauce au citron
-  Purée de petits pois et pommes de terre bio
- 
-  Emmental bio
-  Fromage au lait pasteurisé Carré bio
- 
- Compote de pommes et abricots allégée en sucres
- Compote de pommes et bananes allégée en sucre
- 
- Gaufre poudrée
-  Poire bio
- Petit fromage frais sucré

## MARDI

- \*\*menu végétarien\*\***
-  Concombre bio lcl et vinaigrette moutarde
  - 
  - Fusilli BO, sauce lentilles vertes BIO, tomate et emmental
  - 
  - Edam
  - Mimolette
  - 
  -  Pomme bio
  -  Orange bio
  - 
  - 
  - Marbré au chocolat
  - Coupelle de purée de pommes et fraises
  - Lait demi écrémé
  - Sirop de grenadine

## MERCREDI

-  Taboulé aux raisins secs, semoule bio
-  Salade de blé bio aux petits légumes bio
- 
-  Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et quartier de citron
-  Haricots verts bio persillés
- 
-  Yaourt bio brassé framboise, abricot
-  Yaourt bio nature
- 
-  Banane bio
-  Ananas bio
- 
- Baguette
- Gelée de groseille
- Petit fromage frais sucré
- Jus d'oranges (100 % jus)

## JEUDI

- \*\*menu 4C anti-gaspi\*\***
-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
  -  Salade verte bio et vinaigrette moutarde
  - 
  -  Sauté de boeuf lr igp sauce dijonnaise (moutarde)
  -  Semoule bio
  - 
  -  Crème dessert bio chocolat
  -  Crème dessert bio à la vanille
  - 
  - 
  - Croissant
  - Poire
  - Lait demi écrémé

## VENDREDI

-  Coquillettes bio au pesto rouge
- 
-  Omelette bio
-  Carottes bio à l'ail
- 
-  Munster aop
-  Pont l'Evêque aop
- 
-  Raisin noir bio
- 
- 
- Baguette
- Barre de chocolat
- Petit fromage blanc aux fruits
-  Prune rouge 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



Certifié Label



Indication



Issu de



Produit de la mer



Produit local

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Salade de betteraves bio  
et vinaigrette moutarde

  Sauté de boeuf lr igp sauce  
tomate et basilic

 Semoule bio

 Emmental bio

 Gouda bio

 Orange bio

 Poire bio

Baguette viennoise

 Yaourt bio nature  
Jus d'oranges (100 % jus)

## MARDI

Acras de morue

 Sauté de porc\* lr sauce caramel

 Sauté de dinde lr au caramel

 Epinards branches bio à la  
béchamel

Petit fromage blanc aux fruits  
Petit fromage frais sucré

 Pomme bio

 Ananas bio

Baguette

Confiture de fraise  
Coupelle de purée de pommes  
Petit fromage blanc aux fruits

## MERCREDI

**\*\*menu végétarien\*\***

 Œuf dur bio

  Concombre bio lcl  
et vinaigrette moutarde  
et dosette de mayonnaise

Enchilada (Haricots rouges, maïs)  
Tortilla de blé

Fromage au lait pasteurisé Carré  
Bûche mélangée (lait vache et  
chèvre)

 Beignet framboise dcg

Miel pops

 Banane bio  
Lait demi écrémé  
Sirop de fraise

## JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Salade coleslaw bio

Saucisse de Francfort \*  
*Francfort de volaille*

 Brocolis bio

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Coupelle de purée de pommes  
bio

 Coupelle de purée de pomme  
et poire bio

Baguette

 Pâte à tartiner bio  
Yaourt aromatisé  
Prune rouge

## VENDREDI

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

 Poulet lr sauce au citron

 Boulghour bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Raisin noir bio

 Banane bio

Barre bretonne à partager  
Coupelle de purée de pomme  
coing  
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



Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 14/10/2024 au 18/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\*semaine du gout\*\* \*\* les épices\*\***

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio

 Colin d'Alaska pmd sauce béchamel aux épices douces

 Purée bio à la moutarde à l'ancienne

Gouda

 Pomme bio

Baguette  
Beurre doux

Coupelle de purée de pommes et fraises

Lait demi écrémé

## MARDI

**\*\*semaine du gout\*\* \*\* les épices\*\* \*\*menu 4C anti-gaspi\*\***

Feuilleté au fromage fondu

 Sauté de dinde lr sauce végétale pomme curry crémée

 Semoule bio

 Yaourt bio brassé au citron

Gaufrettes au chocolat  
Petit fromage frais sucré

 Pomme bio

## MERCREDI

**\*\*semaine du gout\*\* \*\* les épices\*\***

Tartinable de haricots rouge et épice mexicaine fumée

 Rôti de boeuf lr sauce tomate

 Carottes bio assaisonnement cumin

 Coulommiers bio

 Banane bio

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

## JEUDI

**\*\*semaine du gout\*\* \*\* les épices\*\***

 Salade coleslaw bio

Nuggets de poulet  
sauce fromage blanc menthe et épices kebab

 Haricots verts bio

Petit fromage frais sucré

Cake aux épices (farine locale)

Gaufre poudrée

 Banane bio

Lait demi écrémé  
Sirop de grenadine

## VENDREDI

**\*\*semaine du gout\*\* \*\* les épices\*\* \*\*menu végétarien\*\***

 Concombre bio lcl et vinaigrette moutarde

 Penne bio semi complètes pois chiche épinards tandoori

 Saint Nectaire aop

 Coupelle de purée de pommes et abricots bio

Baguette  
Confiture d'abricots  
 Yaourt bio nature  
Prune reine claud

\* : 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 21/10/2024 au 25/10/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Acras de morue

 Potimenter de poisson pmd  
(purée de potiron et pommes de  
terre BIO)

 Camembert bio

 Emmental bio

 Pomme bio

 Poire bio

Baguette viennoise  
Petit fromage blanc aux fruits  
Jus d'oranges (100 % jus)

## MARDI

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

Radis roses  
et beurre

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

 Chou fleur bio

Gouda  
Edam

 Coupelle de purée de pommes  
pêches bio

 Coupelle de purée de pommes  
bio

Baguette  
Confiture de fraise  
 Yaourt bio nature  
 Pomme bio

## MERCREDI

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

 Soupe de champignons bio

 Couscous de légumes bio  
(fèves et semoule)

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

 Kiwi bio

 Prune rouge bio

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

## JEUDI

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

 Emincé de chou blanc bio et  
vinaigrette moutarde

 Emincé de chou rouge bio  
vinaigrette à la moutarde

 Rôti de veau bio au romarin

 Tortis tricolores bio

Pointe de Brie  
Fromage au lait pasteurisé Carré

 Crème dessert bio chocolat

 Crème dessert bio à la vanille

Baguette  
Beurre doux  
Yaourt aromatisé  
 Banane bio

## VENDREDI

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

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

Pommes de terre vapeur

 Yaourt nature sucré de Sigy lcl

Gâteau au citron  
 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture



Produit de la mer



Produit local

Joinville le Pont (Elémentaire)  
Menus du 28/10/2024 au 01/11/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\*Vacances scolaires\*\***

 Salade de pâtes bio, échalote, poivron, vinaigrette bio

  Sauté de boeuf Ir igp à la hongroise (paprika doux, crème)

 Boulgour bio

 Ratatouille bio

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Orange bio

 Prune rouge bio

Baguette

Gelée de groseille

Coupe de purée de pommes

Lait demi écrémé

Sirop de fraise

## MARDI

 Salade de lentilles bio

 Omelette bio

 Coquillettes bio

 Pointe de brie bio

 Bûche de chèvre bio

 Pomme bio

 Poire bio

Barre bretonne à partager

 Yaourt bio nature

Jus d'oranges (100 % jus)

## MERCREDI

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

Salade de betteraves rouges  
Chou chinois  
et vinaigrette moutarde

Emincé de saumon sauce crème

 Semoule bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Yaourt bio nature

Croissant

Petit fromage blanc aux fruits

 Banane bio

## JEUDI

**\*\*Vacances scolaires\*\* \*\*menu bien consommée\*\***

 Soupe de légumes variés bio

 Beignet de poisson pmd  
Pommes de terre sautées en  
lamelles

 Coulommiers bio

Liégeois chocolat

Baguette

 Saint Nectaire aop

Poire

## VENDREDI

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



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable