

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Melon bio

 Dés de poisson pmd sauce citron

 Carottes bio

Petit fromage frais sucré
Petit fromage blanc aux fruits

 Pomme bio

 Pêche bio

Baguette
Barre de chocolat
Coupelle de purée de pommes
Yaourt nature sucré

MARDI

****menu végétarien****

 Tomate bio
vinaigrette balsamique

Chili sin carne

 Riz bio

Emmental
Gouda

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Marbré au chocolat
Pêche
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais

et quartier de citron

 Haricots verts bio

 Munster aop

 Pont l'Evêque aop

 Banane bio
Nectarine AGB

Baguette
Barre de chocolat
Petit fromage frais sucré
Jus d'oranges (100 % jus)

JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Salade coleslaw bio

 Rôti de porc* 1r jus aux oignons

 Rôti de dinde 1r jus aux oignons

 Chou fleur bio

 Yaourt nature sucré de Sigy 1cl

 Gaufre Bruxelloise dcg

Baguette viennoise
Abricot
Lait demi écrémé

VENDREDI

****Menu 4C anti-gaspi****

 Pastèque bio

 Melon bio

 Rôti de boeuf 1r froid

Salade de pâtes AGB

 et emmental râpé bio

Smoothie de pommes et bananes

Gaufre poudrée
 Yaourt bio nature
Nectarine AGB

* : 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 08/07/2024 au 12/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

menu 4C anti-gaspi

Cordon bleu de volaille

 Coquillettes bio

 Pont l'Evêque aop

 Saint Nectaire aop

Nectarine AGB

 Pomme bio

Croissant

Coupe de purée de pomme
abricot

Lait demi écrémé

MARDI

menu végétarien

 Tomate bio
et croûtons

 Tomate bio et mozzarella
vinaigrette au miel

 Couscous de légumes bio

 Coulommiers bio

 Camembert bio

 Coupe de purée de pommes
bio

 Coupe de purée de pommes
et bananes bio

Baguette
et beurre

 Yaourt bio nature

 Pomme bio

MERCREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Poulet lr

 Carottes bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio à la myrtille

 Abricot bio

 Pêche bio

Gâteau au citron

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

JEUDI

 Melon bio

 Pastèque bio

Bifteck haché charolais sauce au
thym

 Haricots verts bio

 Pointe de brie bio

 Fromage au lait pasteurisé
Carré bio

Crêpe nature sucrée

Baguette

 Saint Nectaire aop

 Banane bio

VENDREDI

 Concombre bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Brandade de poisson pmd
(pdt bio fraîche)

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Banane bio
Nectarine AGB

Gaufrettes au chocolat
Coupe 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



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 15/07/2024 au 19/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio
 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Daube de boeuf bio à la
provençale
Petits pois mijotés

Fromage blanc sucré
différemment :
Brisures de spéculoos
Sucre roux

 Melon bio
 Pastèque bio

Baguette
Confiture de fraise
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

 Haricot vert bio
 Maïs bio
et vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde lr sauce kebab
(paprika, cumin, coriandre, ail,
oignon, origan, piment, cannelle)

 Fusilli bio

 Cantal aop
 Munster aop

Nectarine AGB
 Abricot bio

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Lait demi écrémé

MERCREDI

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

 Pastèque bio
 Melon bio

 Omelette bio

 Purée de courgette et pommes
de terre bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

 Crème dessert bio chocolat

Baguette
Coupelle de gelée de groseille
 Yaourt bio nature
Nectarine AGB

JEUDI

Rillettes de thon

Emincé de saumon sauce crème
 Lentilles lcl mijotées

Pointe de Brie
Coulommiers

 Pêche bio
 Banane bio

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

VENDREDI

****menu végétarien****

 Concombre bio lcl
et vinaigrette moutarde
 Céleri bio rémoulade

Nuggets de blé

 Epinards branches bio à la
béchamel
 Riz bio

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

 Gâteau bio vendéen (farine
locale)

Gaufre poudrée
 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 local

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 22/07/2024 au 26/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

menu végétarien

Feuilleté au fromage fondu

 Pâtes bio sauce ratatouille et pois cassés

 Yaourt bio brassé framboise, abricot

 Yaourt bio nature

 Abricot bio

 Melon bio

Baguette
et beurre

Yaourt aromatisé

 Orange bio

MARDI

 Salade de betteraves bio et maïs et croûtons et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce au citron

 Semoule bio

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

 Pomme bio
Nectarine AGB

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

MERCREDI

 Pastèque bio

 Sauté de dinde lr façon fermière

 Carottes bio

 Edam bio

 Coulommiers bio

 Tarte au flan dcg

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

JEUDI

menu 4C anti-gaspi

 Concombre bio lcl et vinaigrette à la ciboulette

 Courgettes bio et tomates bio et dés d'emmental

 Rôti de veau bio au romarin

 Riz bio

 Purée pomme bio parfumée fleur d'oranger

Baguette
Confiture de fraise
Banane
Lait demi écrémé

VENDREDI

Penne et brocolis au pesto rouge

 Dés de saumon pmd à l'oseille

 Haricots verts bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Tarte au flan dcg

Marbré au chocolat
 Yaourt bio nature
 Pêche bio

* : 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 29/07/2024 au 02/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Tomate bio
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde



 Beignet de poisson pmd
et ketchup

 Epinards branches bio à la
béchamel



Saint Paulin
Edam



Barre bretonne à partager



Barre bretonne à partager
 Pomme bio
Lait demi écrémé

MARDI

****Menu 4C anti-gaspi****

 Sauté de boeuf bio sauce
barbecue

 Boulgour bio



Petit fromage frais sucré
Petit fromage blanc aux fruits



Melon vert
Pastèque



Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

Houmous de carotte et chip's de
maïs



Cordon bleu de volaille
Pommes de terre quartier avec
peau



Fromage frais Saint môret



Ile flottante
et sa crème anglaise



Baguette viennoise
Petit fromage blanc aux fruits
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

JEUDI

****menu végétarien****

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio



 Omelette bio

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



Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits



 Pastèque bio
 Melon bio



Baguette
et beurre
 Yaourt bio nature
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde



 Colin d'Alaska pmd pané au riz
soufflé

 Purée de brocolis bio et
pommes de terre fraîches



 Pont l'Évêque aop
 Cantal aop



 Banane bio
 Abricot bio



Gaufrettes au chocolat
 Pêche 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 (Elémentaire)
Menus du 05/08/2024 au 09/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Acras de morue

 Sauté de bœuf bio sauce à la tomate et au basilic

 Haricots verts bio

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

 Pomme bio
Nectarine AGB

Baguette

Fromage frais Petit Moulé
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

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

 Tomate bio

 Salade de betteraves bio
et vinaigrette moutarde

Emincé de thon sauce armoricaine

 Tortis tricolores bio

Petit fromage frais sucré
Petit fromage blanc aux fruits

Croissant

 Pomme bio
Lait demi écrémé

MERCREDI

****menu végétarien****

 Concombre bio lcl
Sauce fromage blanc aux herbes

Pizza tomate emmental et
mozzarella
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Tomme blanche
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette

Barre de chocolat
 Banane bio
 Yaourt bio nature

JEUDI

 Melon bio

 Pastèque bio

Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille

 Purée Crécy bio (carottes et
pommes de terre)

 Saint Nectaire aop
 Munster aop

 Compote de pomme bio
parfumée à la vanille

Barre bretonne à partager
Petit fromage blanc aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Salade de pommes de terre

 Rôti de veau bio au romarin
Gratin de courgettes

 Fromage fondu bio croc lait
 Fromage frais Chanteneige bio

 Banane bio
 Pêche bio

Pain au lait
Coupelle de purée de pomme
abricot
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 local

Joinville le Pont (Elémentaire)
Menus du 12/08/2024 au 16/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Tomate bio
et vinaigrette au basilic

 Sauté de porc bio sauce au
thym

 Sauté de dinde *lr* au thym

 Boulgour bio

 Edam bio

 Emmental bio

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

 Coupelle de purée de pommes
et bananes bio

Baguette viennoise

 Yaourt bio nature

 Orange bio

MARDI

Taboulé

 Colin d'Alaska pmd sauce
basilic

 Purée de courgette et pommes
de terre bio

 Cantal aop

 Pont l'Evêque aop

 Abricot bio

 Pomme bio

Baguette

Confiture de fraise

Nectarine blanche

Lait demi écrémé

MERCREDI

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

Cordon bleu de volaille
Petits pois mijotés

 Yaourt nature sucré de Sigy lcl

 Pastèque bio

 Melon bio

Gaufre poudrée

Yaourt aromatisé

Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

VENDREDI

Marbré au chocolat
Compote pomme pêche allégée en
sucre
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 19/08/2024 au 23/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

menu 4C anti-gaspi

-  Poulet lr rôti au jus
-  Purée de pommes de terres fraîches bio
-  Gouda bio
-  Emmental bio
- Nectarine AGB
-  Pomme bio

Briochette aux pépites de chocolat
Petit fromage blanc aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

-  Tomate bio
-  Salade verte bio et vinaigrette moutarde
-  Sauté de bœuf bio sauce caramel
-  Haricots verts bio
- Yaourt nature
- Yaourt aromatisé
-  Beignet parfum chocolat noisette dcg

Baguette
 Pont l'Evêque aop
 Pêche bio

MERCREDI

menu végétarien

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
- Chili sin carne
-  Riz bio
- Fromage au lait pasteurisé Carré Camembert
- Dessert lacté gélifié saveur vanille
- Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Pain au chocolat
 Yaourt bio nature
 Banane bio

JEUDI

-  Houmous bio
-  Rôti de porc* lr froid
-  Rôti de dinde lr froid
-  Taboulé, semoule bio
- Cantal aop
- Munster aop
-  Banane bio
-  Abricot bio

Baguette
Coupelle de gelée de groseille
Compote de pommes allégée en sucre
Lait demi écrémé

VENDREDI

- Moelleux de tomate au basilic (farine et lait locaux)
- Nuggets de poulet
- Penne rigate
-  Yaourt bio aromatisé vanille
-  Yaourt bio nature
-  Melon bio
-  Pastèque bio

Barre bretonne à partager
Petit fromage frais sucré
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 (Elémentaire)
Menus du 26/08/2024 au 30/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre

 Hoki pmd sauce aux fines
herbes

 Boulgour bio

Petit fromage frais sucré
Petit fromage blanc aux fruits

Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pommes et
ananas

Baguette viennoise

 Abricot bio
Lait demi écrémé

MARDI

menu 4C anti-gaspi

 Poisson blanc pané croustillant
pmd

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Saint Nectaire aop

 Pont l'Evêque aop

 Pomme bio

 Pêche bio

Baguette

Confiture de fraise
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

menu végétarien

Tartinade concombre, menthe et
poivron et chips de maïs

Fusilli BO, sauce lentilles vertes
BIO, tomate et emmental

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais sucré

 Tarte au flan dcg

Corn flakes

Coupelle de purée de pommes et
poire
Lait demi écrémé

JEUDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Rôti de veau bio sauce aux
hortillons (crème et légumes du
jardin)

 Carottes bio

 Camembert bio

 Pointe de brie bio

 Pastèque bio

 Melon bio

  5/4 aux pommes cpne lcl
(farine locale)

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

VENDREDI

 Tomate bio
vinaigrette au pesto rouge

Beignet stick mozzarella
Pommes de terre vapeur

Fromage fondu Vache qui rit

Liégeois chocolat

Baguette
et beurre

 Banane bio
Petit fromage blanc aux fruits

* : 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


Cuisiné par nos
équipes


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local