

NOGENT SUR MARNE / PORTAGE
MENUS DE LA SEMAINE

19/01/2026

au

25/01/2026

S04

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/01/2026	20/01/2026	21/01/2026	22/01/2026	23/01/2026	24/01/2026	25/01/2026
Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>
Cœur de palmier vinaigrette	Saucisson à l'ail - cornichon*	Macédoine mayonnaise	Emincé de chou rouge aux pommes	Velouté de potiron	Poireaux vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
choucroute garnie*	Sauté de veau milanaise	Filet de merlu MSC à l'oseille	Sauté de porc BIO à l'oignon*	Limande meunière	Escalope de haut de cuisse de poulet LR sauce yassa	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Plat complet	Pommes de terre vapeur BIO et petits pois	Quinoa aux petits légumes	Lentilles et carottes	Riz BIO et choux de Bruxelles	Semoule et ratatouille	Pâtes et cubes de potiron
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Petit suisse BIO	Saint-Nectaire AOP	Cantal AOP	Brie
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Eclair vanille	Purée de pomme fraise	Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Bavarois aux fruits rouges
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Emincé de poulet LR sauce provençale	Coquillettes et brocolis	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Flageolets au Jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Edam	Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Saint-Paulin
Purée de pomme BIO	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Poires au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/01/2026	20/01/2026	21/01/2026	22/01/2026	23/01/2026	24/01/2026	25/01/2026
<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>
Cœur de palmier vinaigrette	Oeuf dur nature	Macédoine mayonnaise	Emincé de chou rouge aux pommes	Velouté de potiron	Poireaux vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
choucroute garnie*	Sauté de veau milanaise	Filet de merlu MSC à l'oseille	Sauté de porc BIO à l'oignon*	Limande meunière	Escalope de haut de cuisse de poulet LR sauce yassa	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Plat complet	Pommes de terre vapeur BIO et petits pois	Quinoa aux petits légumes	Lentilles et carottes	Riz BIO et choux de Bruxelles	Semoule et ratatouille	Pâtes et cubes de potiron
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Petit suisse BIO	Saint-Nectaire AOP	Cantal AOP	Brie
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Purée de pomme fraise	Purée de pomme poire	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>
Emincé de poulet LR sauce provençale	Coquillettes et brocolis	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Flageolets au Jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Velouté nature	Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Saint-Paulin
Purée de pomme BIO	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Fruit du jour	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO

Issu de l'agriculture Biologique

MSC

Pêche durable

LR

Label Rouge

VBF

Viande Bovine Française

AOP

Appellation d'Origine Protégée

IGP

Indication Géographique Protégée

HVE

Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/01/2026	20/01/2026	21/01/2026	22/01/2026	23/01/2026	24/01/2026	25/01/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Salade de pépinettes aux petits légumes	Œufs durs mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Emincé de chou rouge aux pommes	Velouté de potiron	Poireaux vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
Filet de colin au jus	Sauté de veau milanaise	Filet de merlu MSC à l'oseille	Sauté de porc BIO à l'oignon*	Limande meunière	Escalope de haut de cuisse de poulet LR sauce yassa	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et petits pois	Quinoa aux petits légumes	Lentilles et carottes	Riz BIO et choux de Bruxelles	Semoule et ratatouille	Pâtes et cubes de potiron
Gouda sans sel	Yaourt nature BIO et local	Saint-Paulin sans sel	Petit suisse BIO	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel
Fruit de Saison BIO	Fruit de saison BIO	Eclair Vanille	Purée de pomme fraise	Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Bavarois aux fruits rouges
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Emincé de poulet LR sauce provençale	Coquillettes et brocolis	Omelette nature	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Flageolets au Jus	Filet de lieu à l'estragon
Fromage blanc sans sucre	Edam sans sel	Velouté nature	Gouda sans sel	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Poires au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
19/01/2026	20/01/2026	21/01/2026	22/01/2026	23/01/2026	24/01/2026	25/01/2026
<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>
Cœur de palmier vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Macédoine mayonnaise	Emincé de chou rouge aux pommes	Velouté de potiron	Poireaux vinaigrette	Céleri BIO rémoulade
Filet de colin au jus	Sauté de veau milanaise	Filet de merlu MSC à l'oseille	Sauté de boeuf sauce tomate	Limande meunière	Escalope de haut de cuisse de poulet LR sauce yassa	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et petits pois	Quinoa aux petits légumes	Lentilles et carottes	Riz BIO et choux de Bruxelles	Semoule et ratatouille	Pâtes et cubes de potiron
Carré frais	Yaourt nature BIO et local	Rondelé au poivre	Petit suisse BIO	Rondelé au bleu	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Saint-Môret
Purée de fruits	Purée de fruits	Semoule au lait	Purée de pomme fraise	Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Bavarois aux fruits rouges
<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>
Emincé de poulet LR sauce provençale	Coquillettes et brocolis	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Flageolets au Jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Vache picon	Velouté nature	Petit cabray	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Crème dessert vanille	Purée de pomme	Flan saveur vanille	Purée de pomme poire	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme rhubarbe

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/01/2026	27/01/2026	28/01/2026	29/01/2026	30/01/2026	31/01/2026	01/02/2026
<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>
Salade de perles HVE aux légumes	Velouté de potimarron	Tarte aux légumes (entrée)	Radis noir râpé en rémoulade	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Champignons à la bulgare	Chou blanc râpé aux raisins
Filet de colin MSC au basilic	Jambon braisé sauce madère*	Joue de bœuf aux oignons	Sauté de porc BIO aux pruneaux*	Paupiette de saumon sauce armoricaine	Pot au feu VBF, légumes et pommes de terre	Rôti de veau à l'échalote
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots plats et riz pilaf	Torsades et petits pois	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Tomme PY IGP	Gouda BIO	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé ail et fines herbes	Fromage blanc BIO	Edam BIO
Fruit de saison BIO	Beignet pomme	Fruit de saison	Mousse aux marrons	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Tarte aux pommes normande
<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>
Quenelle de volaille sauce forestière	Sauté de veau sauce napolitaine	Endives braisées et pâtes	Filet de poulet au thym	Sauté de bœuf VBF au paprika	Ratatouille et pois chiche	Fondue de poireaux et riz
Yaourt nature BIO	Saint-Nectaire AOP	Ortolan BIO	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme cassis	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/01/2026	27/01/2026	28/01/2026	29/01/2026	30/01/2026	31/01/2026	01/02/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Salade de perles HVE aux légumes	Velouté de potimarron	Tarte aux légumes (entrée)	Radis noir râpé en rémoulade	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Champignons à la bulgare	Chou blanc râpé aux raisins
Filet de colin MSC au basilic	Jambon braisé sauce madère*	Joue de bœuf aux oignons	Sauté de porc BIO aux pruneaux*	Paupiette de saumon sauce armoricaine	Pot au feu VBF, légumes et pommes de terre	Rôti de veau à l'échalote
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots plats et riz pilaf	Torsades et petits pois	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Tomme PY IGP	Gouda BIO	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé ail et fines herbes	Fromage blanc BIO	Edam BIO
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Gâteau sans sucre
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Quenelle de volaille sauce forestière	Sauté de veau sauce napolitaine	Endives braisées et pâtes	Filet de poulet au thym	Sauté de bœuf VBF au paprika	Ratatouille et pois chiche	Fondue de poireaux et riz
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Ortolan BIO	Yaourt brassé nature	Mimolette	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme cassis	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/01/2026	27/01/2026	28/01/2026	29/01/2026	30/01/2026	31/01/2026	01/02/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Salade de perles HVE aux légumes	Velouté de potimarron	Carottes râpées vinaigrette	Radis noir râpé en rémoulade	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Champignons à la bulgare	Chou blanc râpé aux raisins
Filet de colin MSC au basilic	Sauté de veau sauce napolitaine	Joue de bœuf aux oignons	Sauté de porc BIO aux pruneaux*	Omelette nature	Pot au feu VBF, légumes et pommes de terre	Rôti de veau à l'échalote
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots plats et riz pilaf	Torsades et petits pois	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Yaourt nature	Fromage blanc BIO	Edam sans sel
Fruit de saison BIO	Beignet pomme	Fruit de saison	Mousse aux marrons	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Tarte aux pommes normande
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Sauté de dinde au jus	Omelette nature	Endives braisées et pâtes	Filet de poulet au thym	Sauté de bœuf VBF au paprika	Ratatouille et pois chiche	Fondue de poireaux et riz
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme cassis	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/01/2026	27/01/2026	28/01/2026	29/01/2026	30/01/2026	31/01/2026	01/02/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Salade de perles HVE aux légumes	Velouté de potimarron	Tarte aux légumes (entrée)	Radis noir râpé en rémoulade	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Champignons à la bulgare	Chou blanc râpé aux raisins
Filet de colin MSC au basilic	Boulettes de boeuf sauce tomate	Joue de bœuf aux oignons	Filet de colin au jus	Paupiette de saumon sauce armoricaine	Pot au feu VBF, légumes et pommes de terre	Rôti de veau à l'échalote
Epinards à la crème et riz	Haricots blancs et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Haricots plats et riz pilaf	Torsades et petits pois	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Fromage à tartiner au noix	Petit cabray	Yaourt nature BIO et local	Chèvreatine	Rondelé Ail et Fines Herbes	Fromage blanc BIO	Vache picon
Purée de pomme cassis	Crème dessert vanille	Purée de pomme abricot BIO	Mousse aux marrons	Purée de pomme BIO	Purée de pomme vanille	Tarte aux pommes normande
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Quenelle de volaille sauce forestière	Sauté de veau sauce napolitaine	Endives braisées et pâtes	Filet de poulet au thym	Sauté de bœuf VBF au paprika	Ratatouille et pois chiche	Fondue de poireaux et riz
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Carré frais	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Rondelé au bleu	Fromage blanc sans sucre
Flan nappé caramel	Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de fruits	Semoule au lait	Flan nappé caramel	Purée de fruits

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

Chandeleur						
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026	07/02/2026	08/02/2026
Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐	Midi ☐
Terrine de poisson à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Mortadelle - cornichon*	Chou rouge vinaigrette	Velouté de petit pois à la crème	Macédoine mayonnaise	Salade waldorf
Quiche lorraine*	Rôti de bœuf VBF sauce chasseur	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Sauté de veau basquaise	Filet de hoki MSC à l'anis	Steak haché VBF sauce moutarde à l'ancienne	Rôti de dinde LR à l'orange
Salade verte - stick vinaigrette	Purée de patate douce et potimarron	Riz et endives braisées	Lentilles et carottes BIO	Semoule et cubes de potiron	Pâtes et poireaux à la crème	Haricots plats persillés et pommes de terre vapeur BIO
Tomme blanche	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Cantal AOP	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Purée de pomme framboise	Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Tarte chocolat
Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐	Soir ☐
Pennet et blettes au jus	Sauté de porc BIO au curcuma*	Filet de merlu MSC sauce câpres	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes	Purée de chou fleur et pommes de terre	Haricots blancs à la tomate	Cœufs dur BIO à la florentine
Saint-Paulin	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Chèvreine	Velouté nature	Mimolette
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Arlequin de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026	07/02/2026	08/02/2026
<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>
Terrine de poisson à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Oeuf dur nature	Chou rouge vinaigrette	Velouté de petit pois à la crème	Macédoine mayonnaise	Salade waldorf
Quiche lorraine*	Rôti de bœuf VBF sauce chasseur	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Sauté de veau basquaise	Filet de hoki MSC à l'anis	Steak haché VBF sauce moutarde à l'ancienne	Rôti de dinde LR à l'orange
Purée de légumes	Purée de patate douce et potimarron	Riz et endives braisées	Lentilles et carottes BIO	Semoule et cubes de potiron	Pâtes et poireaux à la crème	Haricots plats persillés et pommes de terre vapeur BIO
Tomme blanche	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Cantal AOP	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de pomme framboise	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>
Pennes et blettes au jus	Sauté de porc BIO au curcuma*	Filet de merlu MSC sauce câpres	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes	Purée de chou fleur et pommes de terre	Haricots blancs à la tomate	Œufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature	Mimolette
Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026	07/02/2026	08/02/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Salade de lentilles à l'échalote	Poireaux vinaigrette	Œufs durs - sauce cocktail	Chou rouge vinaigrette	Velouté de petit pois à la crème	Macédoine mayonnaise	Salade waldorf
Omelette nature	Rôti de bœuf VBF sauce chasseur	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Sauté de veau basquaise	Filet de hoki MSC à l'anis	Steak haché - ketchup	Rôti de dinde LR à l'orange
Purée de légumes	Purée de patate douce et potimarron	Riz et endives braisées	Lentilles et carottes BIO	Semoule et cubes de potiron	Pâtes et poireaux à la crème	Haricots plats persillés et pommes de terre vapeur BIO
Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc BIO	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Crêpe au sucre	Fruit de saison	Purée de pomme framboise	Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Tarte chocolat
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Pennes et blettes au jus	Sauté de porc BIO au curcuma*	Filet de merlu	Escalope de dinde à la crème	Purée de chou fleur et pommes de terre	Haricots blancs à la tomate	Œufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature	Saint-Paulin sans sel
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Arlequin de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026	07/02/2026	08/02/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Terrine de poisson à l'aneth	Poireaux vinaigrette	Œufs durs - sauce cocktail	Chou rouge vinaigrette	Velouté de petit pois à la crème	Macédoine mayonnaise	Salade waldorf
Filet de poulet au jus	Rôti de bœuf VBF sauce chasseur	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Sauté de veau basquaise	Filet de hoki MSC à l'anis	Steak haché VBF sauce moutarde à l'ancienne	Rôti de dinde LR à l'orange
Purée de légumes	Purée de patate douce et potimarron	Riz et endives braisées	Lentilles et carottes BIO	Semoule et cubes de potiron	Pâtes et poireaux à la crème	Haricots plats persillés et pommes de terre vapeur BIO
Les recettes de Mme Loïc	Mini cabrette BIO	Fromage blanc BIO	Petit cabray	Chèvreatine	Saint-Môret	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Crème dessert praliné	Purée de pomme	Purée de pomme framboise	Flan saveur vanille	Purée de pomme poire BIO	Tarte chocolat
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Pennes et blettes au jus	Omelette nature	Filet de merlu MSC sauce câpres	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes	Purée de chou fleur et pommes de terre	Haricots blancs à la tomate	Œufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Fromage à tartiner	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature	Fromage à tartiner
Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Mousse au chocolat	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Semoule au lait	Purée de fruits

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / PORTAGE
MENUS DE LA SEMAINE

09/02/2026

au

15/02/2026

S07

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026	14/02/2026	15/02/2026
Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>
Pâté de campagne - cornichon*	Velouté de légumes verts à la crème	Chou blanc aux raisins	Tarte aux poireaux (entrée)	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade de perles HVE aux légumes	Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet LR sauce coco	Plat savoyard façon tartiflette*	Escalope de dinde à la crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de colin MSC sauce suprême	Sauté de bœuf VBF	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE aux petits légumes	Plat complet	Torsades et épinards à la crème	Haricots blancs et carottes	Haricots verts et riz sauvage	Semoule et cubes de potiron	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Bleu	Tomme PY IGP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Mimolette
Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Eclair café	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Moelleux chocolat
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Tarte aux légumes	Riz et petits pois	Saucisse grillée*	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Coquillettes et blettes au jus	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles et carottes
Tomme noire	Ortolan BIO	Yaourt brassé nature	Fromage blanc à la vanille	Edam BIO	Coulommiers	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Purée de pomme biscuitée	Fruit de saison BIO	Purée de pomme passion	Crème dessert pistache	Envie de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026	14/02/2026	15/02/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Oeuf dur nature	Velouté de légumes verts à la crème	Chou blanc aux raisins	Tarte aux poireaux (entrée)	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade de perles HVE aux légumes	Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet LR sauce coco	Plat savoyard façon tartiflette*	Escalope de dinde à la crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de colin MSC sauce suprême	Sauté de bœuf VBF	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE aux petits légumes	Plat complet	Torsades et épinards à la crème	Haricots blancs et carottes	Haricots verts et riz sauvage	Semoule et cubes de potiron	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Bleu	Tomme PY IGP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Mimolette
Fruit de saison BIO	Fruit du jour	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Gâteau sans sucre
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Tarte aux légumes	Riz et petits pois	Saucisse grillée*	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Coquillettes et blettes au jus	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles et carottes
Tomme noire	Velouté nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Coulommiers	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme passion	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026	14/02/2026	15/02/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Œufs durs mayonnaise	Velouté de légumes verts à la crème	Chou blanc aux raisins	Salade coleslaw	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade de perles HVE aux légumes	Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet LR sauce coco	Steak haché VBF - Stick de moutarde	Escalope de dinde à la crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de colin MSC sauce suprême	Sauté de bœuf VBF	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE aux petits légumes	Carottes persillées	Torsades et épinards à la crème	Haricots blancs et carottes	Haricots verts et riz sauvage	Semoule et cubes de potiron	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Mousse au chocolat	Eclair café	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Moelleux chocolat
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Omelette nature	Riz et petits pois	Omelette nature	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Coquillettes et blettes au jus	Oeuf Dur	Lentilles et carottes
Gouda sans sel	Velouté nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc à la vanille	Yaourt nature	Saint-Paulin sans sel	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Purée de pomme biscuitée	Fruit de saison BIO	Purée de pomme passion	Crème dessert pistache	Envie de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/02/2026	10/02/2026	11/02/2026	12/02/2026	13/02/2026	14/02/2026	15/02/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Œufs durs mayonnaise	Velouté de légumes verts à la crème	Chou blanc aux raisins	Tarte aux poireaux (entrée)	Salade de betterave BIO aux pommes	Salade de perles HVE aux légumes	Carottes râpées BIO vinaigrette
Sauté de poulet LR sauce coco	Steak haché au jus	Escalope de dinde à la crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de colin MSC sauce suprême	Sauté de bœuf VBF	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE aux petits légumes	Purée	Torsades et épinards à la crème	Haricots blancs et carottes	Haricots verts et riz sauvage	Semoule et cubes de potiron	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Vache picon	Fromage à tartiner au noix	Petit cabray	Fromage à tartiner	Yaourt nature BIO et local	Chèvreatine
Purée de fruits	Mousse au chocolat	Semoule au lait	Purée de pomme passion	Purée de pomme poire BIO	Puree de pommes cassis	Moelleux chocolat
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Tarte aux légumes	Riz et petits pois	Omelette nature	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Coquillettes et blettes au jus	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles et carottes
Petit cabray	Velouté nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc à la vanille	Yaourt nature	Rondelé au bleu	Petit suisse sans sucre
Purée de fruits	Purée de pomme biscuitée	Purée de fruits	Liégeois	Crème dessert pistache	Flan nappé caramel	Purée de pomme mirabelle

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026	21/02/2026	22/02/2026

<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Saucisson sec - cornichon*	Céleri rémoulade	Poireaux citronnés	Potage dubarry	Radis noir râpé en rémoulade
Pizza jambon fromage*	Filet de merlu MSC crème de potiron	Emincé de poulet LR au jus	Sauté de porc BIO basquaise*	Beaufilet de hoki MSC sauce Aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF sauce madère
Salade verte - stick vinaigrette	Pommes de terre vapeur BIO	Lentilles et carottes	Riz BIO et Haricots verts BIO	Semoule BIO et petit pois	Bulgour et julienne de légumes	Pâtes et salsifis
Saint-Nectaire AOP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Tomme noire	Brie	Velouté nature	Saint-Paulin
Fruit de saison BIO	Paris-Brest	Fruit de saison	Liégeois au café	Poires au sirop	Fruit de saison BIO	Beignet framboise
<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>
Sauté de bœuf VBF sauce au bleu	Semoule et brocolis	Lasagnes bolognaise BIO	Pâtes et blettes au jus	Emincé de dinde à la crème	Cassoulet*	Cube de potiron et pomme de terre vapeur
Emmental BIO	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Cantal AOP	Edam	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026	21/02/2026	22/02/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Oeuf dur nature	Céleri rémoulade	Poireaux citronnés	Potage dubarry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de poulet - stick moutarde	Filet de merlu MSC crème de potiron	Emincé de poulet LR au jus	Sauté de porc BIO basquaise*	Beaufilet de hoki MSC sauce Aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF sauce madère
Cubes de navet et pommes de terre persillées	Pommes de terre vapeur BIO	Lentilles et carottes	Riz BIO et Haricots verts BIO	Semoule BIO et petit pois	Boulgour et julienne de légumes	Pâtes et salsifis
Saint-Nectaire AOP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Tomme noire	Brie	Velouté nature	Saint-Paulin
Fruit de saison BIO	Purée pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison	Poire au naturel sans sucre	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Sauté de bœuf VBF sauce au bleu	Semoule et brocolis	Lasagnes bolognaise BIO	Pâtes et blettes au jus	Emincé de dinde à la crème	Cassoulet*	Cube de potiron et pomme de terre vapeur
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Cantal AOP	Edam	Yaourt brassé nature
Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026	21/02/2026	22/02/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Œufs durs mayonnaise	Céleri rémoulade	Poireaux citronnés	Potage dubarry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de poulet - stick moutarde	Filet de merlu MSC crème de potiron	Emincé de poulet LR au jus	Sauté de porc BIO basquaise*	Beaufilet de hoki MSC sauce Aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF sauce madère
Cubes de navet et pommes de terre persillées	Pommes de terre vapeur BIO	Lentilles et carottes	Riz BIO et Haricots verts BIO	Semoule BIO et petit pois	Boulgour et julienne de légumes	Pâtes et salsifis
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Velouté nature	Edam sans sel
Fruit de saison	Paris-Brest	Fruit de saison	Liégeois au café	Poires au sirop	Fruit de saison BIO	Beignet framboise
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Sauté de bœuf VBF sauce au bleu	Semoule et brocolis	Filet de poisson meunière	Pâtes et blettes au jus	Emincé de dinde à la crème	Omelette nature	Escalope de haut de cuisse de poulet LR au romarin
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
16/02/2026	17/02/2026	18/02/2026	19/02/2026	20/02/2026	21/02/2026	22/02/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Œufs durs mayonnaise	Céleri rémoulade	Poireaux citronnés	Potage dubarry	Radis noir râpé en rémoulade
Filet de poulet - stick moutarde	Filet de merlu MSC crème de potiron	Emincé de poulet LR au jus	Omelette nature	Beaufilet de hoki MSC sauce Aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF sauce madère
Cubes de navet et pommes de terre persillées	Pommes de terre vapeur BIO	Lentilles et carottes	Riz BIO et Haricots verts BIO	Semoule BIO et petit pois	Boulgour et julienne de légumes	Pâtes et salsifis
Carré frais	Rondelé aux Noix	Yaourt nature BIO et local	Rondelé au poivre	Vache picon	Velouté nature	Chèvreatine
Purée de fruits	Liégeois à la vanille	Purée de pomme BIO	Liégeois au café	Purée de fruits	Purée de pomme vanille	Beignet framboise
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Sauté de bœuf VBF sauce au bleu	Semoule et brocolis	Lasagnes bolognaise BIO	Pâtes et blettes au jus	Emincé de dinde à la crème	Omelette au fromage	Cube de potiron et pomme de terre vapeur
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Chèvreatine	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Saint-Môret	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Purée pomme banane	Semoule au lait	Purée de pomme pêche BIO	Crème dessert chocolat	Flan nappé caramel	Purée de fruits

Saveurs d'Asie

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026	28/02/2026	01/03/2026
Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>
Tarte fine aux oignons	Nems aux légumes	Filet de harengs fumé à l'huile	1/2 pomelos au sucre	Salade de quinoa	Salade de fenouil aux herbes	Duo de crudités BIO
Sauté de dinde aux aïelles	Sauté de porc BIO au caramel*	Boeuf VBF Bourguignon	Boudin noir*	Filet de lieu MSC aux agrumes	Emincé de poulet BIO sauce moutarde	Rôti de veau sauce financière
Semoule et brocolis	Riz Cantonais	Pommes de terre vapeur BIO	Purée de pommes de terre et de céleri	Pâtes et petit pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Cubes de panais et riz pilaf
Emmental	Gouda	Fromage blanc BIO	Camembert	Tomme PY IGP	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Tarte noix de coco	Crème dessert praliné	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO	Tarte citron
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Chou fleur et blé HVE	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentilles au jus	Pommes de terre persillées et épinards à la crème	Omelette aux fines herbes
Yaourt nature BIO	Chèvreine	Tomme blanche	Petit suisse BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Purée de fruits	Arlequin de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme fraise	Mousse au citron	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026	28/02/2026	01/03/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Tarte fine aux oignons	Nems aux légumes	Filet de harengs fumé à l'huile	1/2 pomelos sans sucre	Salade de quinoa	Salade de fenouil aux herbes	Duo de crudités BIO
Sauté de dinde aux aïelles	Sauté de porc BIO au caramel*	Boeuf VBF Bourguignon	Boudin noir*	Filet de lieu MSC aux agrumes	Emincé de poulet BIO sauce moutarde	Rôti de veau sauce financière
Semoule et brocolis	Riz Cantonnais	Pommes de terre vapeur BIO	Purée de pommes de terre et de céleri	Pâtes et petit pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Cubes de panais et riz pilaf
Emmental	Gouda	Fromage blanc BIO	Camembert	Tomme PY IGP	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO	Gâteau sans sucre
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Chou fleur et blé HVE	Rôti de dinde LR sauce à l'origan	Lentilles au jus	Pommes de terre persillées et épinards à la crème	Omelette aux fines herbes
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Petit suisse BIO	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Purée de fruits	Arlequin de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme fraise	Purée de pomme passion	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026	28/02/2026	01/03/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Chou rouge vinaigrette	Nems aux légumes	Œufs durs mayonnaise	1/2 pomelos au sucre	Salade de quinoa	Salade de fenouil aux herbes	Duo de crudités BIO
Sauté de dinde aux aïelles	Sauté de porc BIO au caramel*	Boeuf VBF Bourguignon	Boudin noir*	Filet de lieu MSC aux agrumes	Emincé de poulet BIO sauce moutarde	Rôti de veau sauce financière
Semoule et brocolis	Riz Cantonnais	Pomme de terre vapeur	Purée de pommes de terre et de céleri	Pâtes et petit pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Cubes de panais et riz pilaf
Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc BIO	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Tarte noix de coco	Crème dessert praliné	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO	Tarte citron
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Omelette nature	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Chou fleur et blé HVE	Rôti de dinde LR sauce à l'origan	Lentilles au jus	Pommes de terre persillées et épinards à la crème	Omelette aux fines herbes
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Petit suisse BIO	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Saint-Paulin sans sel
Purée de fruits	Arlequin de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme fraise	Mousse au citron	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026	28/02/2026	01/03/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Tarte fine aux oignons	Nems aux légumes	Filet de harengs fumé à l'huile	Salade de haricots verts vinaigrette	Salade de quinoa	Salade de fenouil aux herbes	Duo de crudités BIO
Sauté de dinde aux aïelles	Sauté de porc BIO au caramel*	Boeuf VBF Bourguignon	Steak haché VBF - Stick de moutarde	Filet de lieu MSC aux agrumes	Emincé de poulet BIO sauce moutarde	Rôti de veau sauce financière
Semoule et brocolis	Riz Cantonnais	Pommes de terre vapeur BIO	Purée de pommes de terre et de céleri	Pâtes et petit pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Cubes de panais et riz pilaf
Petit cabray	Chèvretnine	Fromage blanc BIO	Carré frais	Fromage à tartiner	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Flan saveur vanille	Crème dessert praliné	Purée de pomme fraise	Purée de pomme passion	Purée de pomme abricot BIO	Tarte citron
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Chou fleur et blé HVE	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentilles au jus	Pommes de terre persillées et épinards à la crème	Omelette aux fines herbes
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Saint-môret	Petit suisse BIO	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Chèvretnine
Liégeois à la vanille	Purée de pomme	Purée de fruits	Purée de fruits	Mousse au citron	Liégeois au chocolat	Purée de fruits

* Recette contenant

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / PORTAGE
MENUS DE LA SEMAINE

02/03/2026

au

08/03/2026

S10

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026	07/03/2026	08/03/2026
Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>	Midi <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Cervelas - cornichon*	Betteraves BIO sauce moutarde	Potage asperges	Salade waldorf	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Filet de colin MSC à la crème de poireaux	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce iodée	Sauté de porc BIO aux pruneaux*	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et poireaux	Semoule aux petits légumes	Choux de Bruxelles et riz	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et cubes de panais	Pâtes BIO et haricots verts BIO
Yaourt brassé nature	Chèvre frais	Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Cantal AOP	Camembert
Fruit de saison BIO	Purée de pomme fraise BIO	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Bavarois abricot
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Lasagnes chèvre ricotta épinards	Blé HVE au beurre	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Pâtes et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et épinards
Edam BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Emmental	Velouté nature
Envie de fruits	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme cassis	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026	07/03/2026	08/03/2026
<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Oeuf dur nature	Betteraves BIO sauce moutarde	Potage asperges	Salade waldorf	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Filet de colin MSC à la crème de poireaux	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce iodée	Sauté de porc BIO aux pruneaux*	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et poireaux	Semoule aux petits légumes	Choux de Bruxelles et riz	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et cubes de panais	Pâtes BIO et haricots verts BIO
Yaourt brassé nature	Chèvre frais	Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Cantal AOP	Camembert
Fruit de saison BIO	Purée de pomme fraise BIO	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>
Emincé de poulet à l'orange	Blé HVE au beurre	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Pâtes et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et épinards
Edam BIO	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Envie de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme cassis	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026	07/03/2026	08/03/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Œufs durs mayonnaise	Betteraves BIO sauce moutarde	Potage asperges	Salade waldorf	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Filet de colin MSC à la crème de poireaux	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	Filet de colin au jus	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce iodée	Sauté de porc BIO aux pruneaux*	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et poireaux	Semoule aux petits légumes	Choux de Bruxelles et riz	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et cubes de panais	Pâtes BIO et haricots verts BIO
Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Purée de pomme fraise BIO	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Bavarois Abricot
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Emincé de poulet à l'orange	Blé HVE au beurre	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Pâtes et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et épinards
Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Envie de fruits	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Puree de pommes cassis	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026	07/03/2026	08/03/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Œufs durs mayonnaise	Betteraves BIO sauce moutarde	Potage asperges	Salade waldorf	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Filet de colin MSC à la crème de poireaux	Sauté de bœuf VBF sauce bourguignonne	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce iodée	Escalope de volaille	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et poireaux	Semoule aux petits légumes	Choux de Bruxelles et riz	Pois chiche et légumes couscous	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et cubes de panais	Pâtes BIO et haricots verts BIO
Yaourt brassé nature	Chèvre frais	Rondelé au poivre	Yaourt nature BIO et local	Vache picon	Saint-Môret	Rondelé au bleu
Purée de fruits	Purée de pomme fraise BIO	Crème dessert vanille	Purée de pomme ananas	Crème dessert chocolat	Puree de pommes cassis	Bavarois Abricot
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Lasagnes chèvre ricotta épinards	Blé HVE au beurre	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Pâtes et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et épinards
Carré frais	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Fromage à tartiner au noix	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Velouté nature
Crème dessert praliné	Flan nappé caramel	Purée de pomme biscuitée	Liégeois à la vanille	Purée de pomme	Semoule au lait	Purée de fruits

* Recette
contenant

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine

AOP
Appellation

IGP
Indication Géographique

HVE
Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / PORTAGE
MENUS DE LA SEMAINE

09/03/2026

au

15/03/2026

S11

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026	14/03/2026	15/03/2026

<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>	<i>Midi</i> <input type="checkbox"/>
Rillettes - cornichon*	Velouté de panais	Quiche lorraine* (entrée)	Salade de chou rouge à l'asiatique	Champignons à la grecque	Salade caponata aux pommes de terre	Radis noir râpé en rémoulade
Sauté de poulet LR sauce aigre douce	Rôti de veau sauce chasseur	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Steak haché VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR à la dijonnaise*
Purée de potimarron BIO et pommes de terre	Riz BIO et endives braisées	Semoule BIO	Pâtes et petit pois	Blé HVE et cubes de potiron	Lentilles et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et épinards à la crème
Saint-Paulin	Cantal AOP	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY IGP	Velouté nature
Liégeois à la vanille	Tarte poires bourdaloue	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Tarte chocolat
<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Quenelle nature sauce Aurore	Semoule BIO et brocolis BIO
Fromage blanc BIO	Mimolette	Yaourt brassé aux fruits	Mini buchette de chèvre	Gouda	Petit suisse BIO	Bleu
Ananas au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pomme mirabelle	Crème dessert pistache	Fruit de saison BIO	Purée de pomme biscuitée	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026	14/03/2026	15/03/2026
<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>	<i>MIDI</i> <input type="checkbox"/>
Oeuf dur nature	Velouté de panais	Quiche lorraine* (entrée)	Salade de chou rouge à l'asiatique	Champignons à la grecque	Salade caponata aux pommes de terre	Radis noir râpé en rémoulade
Sauté de poulet LR sauce aigre douce	Rôti de veau sauce chasseur	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Steak haché VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR à la dijonnaise*
Purée de potimarron BIO et pommes de terre	Riz BIO et endives braisées	Semoule BIO	Pâtes et petit pois	Blé HVE et cubes de potiron	Lentilles et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et épinards à la crème
Saint-Paulin	Cantal AOP	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY IGP	Velouté nature
Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Gâteau sans sucre
<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>	<i>Soir</i> <input type="checkbox"/>
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Quenelle nature sauce aurore	Semoule BIO et brocolis BIO
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Mini buchette de chèvre	Velouté nature	Petit suisse BIO	Bleu
Ananas au naturel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme mirabelle	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO
Issu de l'agriculture Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine Française

AOP
Appellation d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique Protégée

HVE
Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026	14/03/2026	15/03/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Œufs durs mayonnaise	Velouté de panais	Duo de crudités	Cœur de palmier vinaigrette	Champignons à la grecque	Chou fleur vinaigrette	Radis noir râpé en rémoulade
Sauté de poulet LR sauce aigre douce	Rôti de veau sauce chasseur	Omelette nature	Steak haché VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR à la dijonnaise*
Purée de potimarron BIO et pommes de terre	Riz BIO et endives braisées	Semoule BIO	Pâtes et petit pois	Blé HVE et cubes de potiron	Lentilles et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et épinards à la crème
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature BIO et local	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Velouté nature
Liégeois à la vanille	Tarte poires bourdaloue	Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Tarte chocolat
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Sauté de boeuf marengo	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Omelette nature	Semoule BIO et brocolis BIO
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Edam sans sel	Velouté nature	Petit suisse BIO	Edam sans sel
Ananas au sirop	Fruit de saison BIO	Purée de pomme mirabelle	Crème dessert pistache	Fruit de saison BIO	Purée de pomme biscuitée	Fruit de saison BIO

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026	14/03/2026	15/03/2026
MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>	MIDI <input type="checkbox"/>
Œufs durs mayonnaise	Velouté de panais	Duo de crudités	Salade de chou rouge à l'asiatique	Champignons à la grecque	Salade caponata aux pommes de terre	Radis noir râpé en rémoulade
Sauté de poulet LR sauce aigre douce	Rôti de veau sauce chasseur	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Steak haché VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Sauté de bœuf VBF au paprika
Purée de potimarron BIO et pommes de terre	Riz BIO et endives braisées	Semoule BIO	Pâtes et petit pois	Blé HVE et cubes de potiron	Lentilles et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et épinards à la crème
Fromage à tartiner	Petit cabray	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et local	Vache picon	Petit cabray	Velouté nature
Liégeois à la vanille	Liégeois au chocolat	Purée de pomme mirabelle	Purée de pomme ananas	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme biscuitée	Tarte chocolat
Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>	Soir <input type="checkbox"/>
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Quenelle nature sauce Aurore	Semoule BIO et brocolis BIO
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Rondelé au poivre	Velouté nature	Petit suisse BIO	Rondelé au bleu
Purée de pomme	Purée de fruits	Liégeois au café	Crème dessert pistache	Flan nappé caramel	Mousse au chocolat	Purée de pomme fraise

* Recette
contenant
du porc

BIO
Issu de l'agriculture
Biologique

MSC
Pêche durable

LR
Label Rouge

VBF
Viande Bovine
Française

AOP
Appellation
d'Origine Protégée

IGP
Indication Géographique
Protégée

HVE
Haute Valeur
Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat