

Nogent sur Marne
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI









 Sauté de porc* 1r sauce tomate
 Sauté de dinde 1r sauce tomate
 Epinards branches bio à la béchamel
 Riz bio
—
Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Fraidou
—
Fruit au choix
—
Baguette
Chocolat au lait
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Fruit

MARDI



menu végétarien

 Salade coleslaw rouge bio (chou rouge bio, carotte bio, mayonnaise)
 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde
—
Nuggets de blé
Purée de pommes de terre fraîche
—
 Cantal aop
 Bleu d'auvergne aop
—
Coupelle de purée de pommes et fraises
Coupelle de purée de pomme coing
—
Barre bretonne à partager
Yaourt aromatisé
Jus de pommes (100 % jus)




MERCREDI

 Endives bio et vinaigrette moutarde
—
 Poulet 1r sauce au thym
 Ratatouille bio
 Blé bio
—
 Pointe de brie bio
 Coulommiers bio
—
 Crème dessert bio à la vanille
 Crème dessert bio chocolat
—
Madeleine
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

 Soupe de poireaux et pommes de terre bio
—
 Rôti de veau 1r sauce forestière (champignons)
Penne rigate et emmental râpé
—
Fruit au choix
—
Baguette
Fromage frais Tartare nature
Coupelle de purée de pommes et poire
Sablés coco

VENDREDI

****les agrumes : dans ton assiette****
Salade iceberg et dés d'emmental vinaigrette d'agrumes (citron, agrume)
—
 Colin d'Alaska pmd sauce coco et citron vert
 Carottes bio aux saveurs d'agrumes
—
 Cake bio choco mandarine

—
Pain au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable