

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Ⓐ Sauté de porc* Ir sauce tomate</p> <p>Ⓐ Sauté de dinde Ir sauce tomate</p> <p>AB Epinards branches bio à la béchamel</p> <p>AB Riz bio</p> <p>Fromage frais Tartare nature</p> <p>Fromage frais Fraidou</p> <p>Fruit au choix</p> <p>Baguette</p> <p>Chocolat au lait</p> <p>Petit fromage frais aromatisé aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>**menu végétarien**</p> <p>AB Salade coleslaw rouge bio (chou rouge bio, carotte bio, mayonnaise)</p> <p>AB Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Purée de pommes de terre fraîche</p> <p>Cantal aop</p> <p>Bleu d'auvergne aop</p> <p>Coupelle de purée de pommes et fraises</p> <p>Coupelle de purée de pomme coing</p> <p>Barre bretonne à partager</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Jus de pommes (100 % jus)</p>	<p>AB Endives bio et vinaigrette moutarde</p> <p>Ⓐ Poulet Ir sauce au thym</p> <p>AB Ratatouille bio</p> <p>AB Blé bio</p> <p>Pointe de brie bio</p> <p>AB Coulommiers bio</p> <p>AB Crème dessert bio à la vanille</p> <p>AB Crème dessert bio chocolat</p> <p>Madeleine</p> <p>Fruit</p> <p>Lait demi écremé</p>	<p>AB Soupe de poireaux et pommes de terre bio</p> <p>Ⓐ Rôti de veau Ir sauce forestière (champignons)</p> <p>Penne rigate et emmental râpé</p> <p>Fruit au choix</p>	<p>**les agrumes : dans ton assiette**</p> <p>Salade iceberg et dés d'emmental vinaigrette d'agrumes (citron, agrume)</p> <p>Colin d'Alaska pmd sauce coco et citron vert</p> <p>Carottes bio aux saveurs d'agrumes</p> <p>AB Cake bio choco mandarine</p> <p>Pain au chocolat</p> <p>Fruit</p> <p>Lait demi écremé</p>

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