



Nogent sur Marne
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI


Pomelos
Radis roses
et beurre demi sel

 Poulet lr rôti au jus
 Lentilles lcl mijotées

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette viennoise
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

MARDI


 Sauté de boeuf lr sauce au
paprika et persil
Pommes de terre lamelles
au persil


Yaourt nature
caramel liquide
copeaux de chocolat noir

Fruit
au choix

Baguette
Chocolat au lait
Yaourt aromatisé
Fruit

MERCREDI

 Soupe cultivateur bio
(carotte, pdt, poireau, ch fleur,
céleri, HV, petits pois)

 Filet de limande pmd sauce
basilic

 Coquillettes bio

 Coulommiers bio

 Bûche de chèvre bio

Liégeois saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel


Gaufre liégeoise
Yaourt à boire aromatisé
abricot
Fruit

JEUDI


menu végétarien

 Houmous bio

Beignet stick mozzarella

 Chou fleur bio béchamel à
l'emmental


Yaourt aromatisé
Yaourt nature



 Fruit bio
au choix


Baguette
Confiture d'abricots
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Partage de la Galette ***

Emincé d'endives
Salade verte
vinaigrette à l'huile d'olive
colza citron
 et dés de cantal aop

 Jambon blanc de porc lr
 Filet de dinde lr façon
jambon

 Purée de potiron (Pommes
de terre bio fraîches)

Galette à la frangipane

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Jus de pommes (100 % jus)

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



Produit local