

# Nogent sur Marne


## Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026


# MENU


de la semaine

### LUNDI

#### \*\*\* menu végétarien \*\*\*

 Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde

 Emincé de chou rouge bio  
vinaigrette à la moutarde

 Dahl de lentilles beluga bio  
et riz bio

 Emmental bio

 Pont l'Evêque aop

Liégeois saveur vanille sur lit  
de caramel


Liégeois saveur chocolat


-----  
Madeleine


Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits  
Fruit

### MARDI

Feuilleté fromage fondu

 Colin d'Alaska pmd pané au  
riz soufflé

 Epinards branches bio à la  
béchamel


 Fruit bio  
au choix

-----  
Marbré au chocolat

Coupelle de purée de pomme  
pruneaux  
Lait demi écrémé


### MERCREDI

Chou chinois  
et vinaigrette moutarde  
Panais rémoulade aux  
pommes

 Sauté de veau lr marengo  
(tomate et champignons)  
Brocolis

 Pointe de brie bio


 Fromage Carré bio

 Tarte au flan dcg


-----  
Baguette

Gelée de groseille  
Yaourt aromatisé  
Jus de pommes (100 % jus)

### JEUDI

 Soupe de légumes variés  
bio

Raclette, jambon de porc LR,  
saucisson à l'ail et sec

 Filet de dinde lr façon  
jambon


Raclette (garniture)


Fruit  
au choix


-----  
Baguette viennoise


Petit fromage frais nature au  
lait entier  
Fruit

### VENREDI

 Salade coleslaw bio  
(carotte bio, chou blanc bio,  
mayonnaise)

 Endives bio  
et vinaigrette aux herbes  
et dés de mimolette

 Poulet lr rôti au jus  
Blé  
Julienne de légumes

 Purée de pomme bio  
fraîche, framboise et basilic

-----  
Baguette

Chocolat au lait  
Fruit  
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Appellation  
d'Origine Protégée



Certifié Label  
Rouge



Dégel



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable