

Nogent sur Marne  
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

**MENU**  
*de la semaine*

**LUNDI**

\*\*\* menu végétarien \*\*\*

AB Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde  
AB Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

AB Dahl de lentilles beluga bio et riz bio

AB 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

AB Epinards branches bio à la béchamel

AB Fruit bio au choix

Marbré au chocolat

Coupelle de purée de pomme pruneaux  
Lait demi écremé

**MERCREDI**

Chou chinois et vinaigrette moutarde  
Panais rémoulade aux pommes

● Sauté de veau Ir marengo (tomate et champignons)  
Brocolis

AB Pointe de brie bio

AB Fromage Carré bio

● Tarte au flan dcg

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

**JEUDI**

AB Soupe de légumes variés bio

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

● Filet de dinde Ir façon jambon

Raclette (garniture)

Fruit au choix

Baguette viennoise  
Petit fromage frais nature au lait entier  
Fruit

**VENDREDI**

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

AB Endives bio et vinaigrette aux herbes et dés de mimolette

● Poulet Ir rôti au jus Blé  
Julienne de légumes

AB Purée de pomme bio fraîche, framboise et basilic

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée

Certifié Label Rouge

Décongelé

Issu de l'agriculture biologique

Produit de la mer durable

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