


Nogent sur Marne
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026


MENU

de la semaine


LUNDI

*** menu végétarien ***

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Fusilli bio sauce égrené
végétal à la tomate bio


Yaourt nature
Yaourt aromatisé


 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

 Beignet framboise dcg

Gaufre poudrée
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Fruit

MARDI

 Filet de colin d'Alaska pmd
sauce crème ciboulette

 Brocolis bio


 Riz bio


Camembert
Fromage Carré



Fruit
au choix

Baguette
Confiture de fraise
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Soupe de légumes variés
bio


 Emincé de boeuf lr
sauce tomate
Semoule


 Cantal aop
 Pont l'Evêque aop

Fruit
au choix

Croissant
Yaourt aromatisé
Fruit

JEUDI

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


 Emincé de chou blanc bio
et vinaigrette moutarde


Francfort de volaille
Frites
et ketchup


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


Marbré au chocolat
Petit fromage frais nature au
lait entier
Coupelle de purée de pomme
abricot

VENDREDI

 Steak haché de veau lr
sauce poivrade
Haricots verts persillés

 Coquillettes bio blé
semi-complet

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio

 Fromage frais Chanteneige
bio
Fruit
au choix

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Sablés
Jus d'oranges (100 % jus)

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable