




Nogent sur Marne
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU

de la semaine


LUNDI

 Sauté de boeuf lr sauce
barbecue
Haricots beurre
Boulgour

 Pointe de brie bio
 Pont l'Evêque aop


Fruit
au choix

Baguette

 Fromage frais Chanteneige
bio
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Madeleine

MARDI

Chou chinois
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre demi sel

 Poulet lr sauce paprika
persil
Carottes à l'ail
Torsades

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


Baguette viennoise
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit


MERCREDI

menu végétarien

Betteraves rouges et maïs
Salade de mâche et betterave
et sauce façon Voronoff

EMMENTAL'CAKE PLAT
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde


 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

 Yaourt bio nature

Fruit
au choix

Gaufre nappée au chocolat
Yaourt à boire aromatisé
vanille
Coupelle de purée de pommes
et fraises

JEUDI



 Soupe montagnarde bio
(ail, carotte, céleri, oignon,
poireau, pdt, crème)
et mozzarella râpée

Cordon bleu de volaille
Brocolis et pommes de terre
béchamel à l'emmental

Fruit
au choix


Baguette
Confiture de fraise
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
 Endives bio
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce estragon
 Riz bio

Fromage frais Saint môret
Fromage frais Rondelé nature

 Purée de pomme fraîche
bio parfumée à la vanille

Marbré au chocolat
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Fruit

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