

Nogent sur Marne
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU de la semaine

LUNDI

Panais bio Icl rémoulade aux pommes
 Emincé de chou blanc bio et vinaigrette moutarde

PARMENTIER DE COLIN ALASKA ET SAUMON PMD, PUREE AGB et emmental râpé

 Ille flottante et sa crème anglaise

MARDI

Sauté de boeuf lr jus aux oignons
 Carotte bio
 Boulgour bio

 Cantal aop
 Saint Nectaire aop

 Fruit au choix

MERCREDI

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

 Jambon blanc de porc lr
 Filet de dinde lr façon jambon
 Coquillettes bio blé semi-complet

Tomme blanche Fromage Carré

 Fruit au choix

JEUDI

Taboulé aux raisins secs, semoule bio
 Salade de riz bio composée et billes de mozzarella

 Omelette bio fraîche Chou fleur en béchamel

 Fruit bio au choix

VENDREDI

menu végétarien - Fête des crêpes

Salade Iceberg et mozzarella
Salade verte aux croûtons vinaigrette balsamique

 Nugget's à l'emmental Ratatouille à la niçoise
 Riz bio

 Yaourt aromatisé Yaourt nature

 Crêpe sucrée bio
 Pâte à tartiner cpne

Baguette
 Confiture d'abricots
 Fruit
 Lait demi écremé

Roulé à la framboise
 Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 Jus d'oranges (100 % jus)

Croissant
 Fruit
 Yaourt à boire aromatisé vanille

Baguette
 Pâte à tartiner
 Coupelle de purée de pomme coing
 Lait demi écremé

Madeleine
 Petit fromage frais nature au lait entier
 Fruit

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

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit local