



Nogent sur Marne

Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine

LUNDI


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



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



Ile flottante
 et sa crème anglaise

Baguette
 Confiture d'abricots
 Fruit
 Lait demi écrémé

MARDI

 Sauté de boeuf lcl jus aux oignons


 Carotte bio
 Boulgour bio



 Cantal aop
 Saint Nectaire aop

Fruit
 au choix

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

MERCREDI

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

 Jambon blanc de porc lcl
 Filet de dinde lcl façon jambon



 Coquillettes bio blé semi-complet


Tomme blanche
 Fromage Carré


Fruit
 au choix

Croissant
 Fruit
 Yaourt à boire aromatisé vanille

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

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

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

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