

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Merlu pmd sauce bretonne
(crème, champignons,
poireaux)

 Riz bio

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

 Coupelle de purée de
pommes bio

Madeleine
Yaourt aromatisé
Fruit frais

MARDI

****vacances scolaires****

Salade de betteraves rouges
Vinaigrette à la moutarde et
au basilic

 Sauté de veau lr aux olives

Semoule

 Gouda bio

 Fruit bio

Baguette
Confiture de fraise
Coupelle de purée de pomme
abricot
Petit fromage frais nature au
lait entier

MERCREDI

****vacances scolaires****
****menu végétarien****

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Fondant bio au potiron
épicé (gingembre)

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Fromage frais Fraidou

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Gaufre poudrée
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

****vacances scolaires****

 Soupe de lentilles bio au
cumin

 Parmentier de volaille vf
kebab et fève, purée de
carotte et pomme de terre
fraiche

 Cantal aop

 Fruit bio

Baguette viennoise
Yaourt nature
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

****vacances scolaires****

Radis roses
et beurre

 Poulet lr sauce au citron

Petits pois mijotés

 Yaourt bio aromatisé vanille

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Nogent sur Marne (Elémentaire)

Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf lr sauce
barbecue

 Haricots verts bio
à l'ail

Pomme de terre ronde vapeur

 Fromage Carré bio

 Camembert bio

 Fruit bio
au choix

Barre bretonne à partager
Petit fromage frais nature au
lait entier
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

Chou chinois
et vinaigrette moutarde
Pomelos

Bolognaise de canard

 Fusilli bio

 Crème dessert bio chocolat

 Crème dessert bio à la
vanille

Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Soupe de poireaux et
pommes de terre bio

 Filet de limande pmd sauce
crème à la tomate

Blé

 Yaourt bio brassé au citron

 Yaourt bio nature

 Fruit bio
au choix

Muffin vanille pépites de
chocolat
Yaourt à boire aromatisé
abricot
Fruit frais

JEUDI

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

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Jambon blanc de porc lr

 Filet de dinde lr façon
jambon

 Epinards branches bio à la
béchamel
et mozzarella râpée

 Riz bio

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

 Beignet aux pommes dcg

Baguette
Confiture de fraise
Fruit frais
Lait demi écrémé

VENDREDI

****menu végétarien****

Tartinade de haricots blancs

Nugget's à l'emmental

 Purée de courge butternut
bio et pommes de terre (Pdt
fraîche locale)

Fromage blanc individuel
sucré différemment :
Coulis de fruits rouges
Sucre roux

 Fruit bio
au choix

Pain au chocolat
Coupelle de purée de pomme
coing
Yaourt nature

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Certifié Label



Décongelé



Issu de



Produit de la mer

Nogent sur Marne (Elémentaire)

Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio et croûtons
 Endives bio et vinaigrette moutarde
 Omelette bio
 Coquillettes bio blé semi-complet
 Liégeois saveur chocolat
 Liégeois saveur vanille sur lit de caramel
 Baguette
 Chocolat au lait
 Yaourt nature
 Fruit

MARDI

 Poulet Ir rôti au jus
 Chou fleur bio béchamel
 Pomme de terre ronde vapeur
 Yaourt bio aromatisé framboise
 Yaourt bio nature
 Fruit bio au choix
 Gaufre poudrée
 Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 Coupelle de purée de pommes et poire

MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 Céleri bio rémoulade
 Emincé de boeuf Ir sauce origan et tomate
 Semoule
 Ratatouille à la niçoise
 Cantal aop
 Edam bio
 Coupelle de purée de pommes et bananes bio
 Coupelle de purée de pommes et abricots bio
 Baguette
 Chocolat au lait
 Fruit frais
 Briquette de lait CE nature

JEUDI

****menu végétarien****
 Soupe de légumes variés bio
 Dahl de lentilles beluga et riz bio
 Petit fromage frais nature au lait entier
 Petit fromage frais aromatisé aux fruits
 Fruit bio au choix
 Madeleine
 Yaourt aromatisé
 Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

****fête de l'Irlande****
 Panais bio en rémoulade et pomme cuite
 Meunière colin pmd d'Alaska frais
 et quartier de citron
 Frites
 Cake myrtille farine Ici
 Baguette viennoise
 Fruit frais
 Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de mâche et
betteraves rouges
Betteraves et maïs
vinaigrette à l'huile d'olive
colza citron

Parmentier de bœuf char
et pomme de terre bio
fraîches
et emmental râpé

Fruit bio
au choix

Baguette
Gelée de groseille
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

MARDI

Beignet de poisson pmd

Carotte bio
Pennes bio

Tomme blanche
Fromage Carré

Fruit bio
au choix

Gaufrettes au chocolat
Fruit frais
Petit fromage frais nature au
lait entier

MERCREDI

Emincé de chou blanc bio et
vinaigrette moutarde

Endives bio
et vinaigrette moutarde

Poulet lr sauce au citron

Boulgour bio

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Carré demi sel

Ile flottante
et sa crème anglaise

Croissant
Yaourt aromatisé
Fruit frais

JEUDI

****amuse bouche : la datte****

Soupe dubarry, chou fleur
bio et pommes de terre
et mozzarella râpée

Rôti de porc* lr au romarin
Rôti de dinde lr au romarin

Haricots verts bio

Fruit bio
au choix

Baguette
Fromage frais Petit louis
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Sablés coco

VENDREDI

****menu végétarien****

Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Céleri bio rémoulade

Quenelle nature sauce tomate

Riz bio

Edam bio
Camembert bio

Purée de pommes bio
fraîches parfumée à la
cannelle

Barre bretonne à partager
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Nogent sur Marne (Elémentaire)

Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
Pomelos

Emincé de dinde 1r sauce
végétale champignons
crémée

Frites

Crème dessert saveur
pistache
Danette chocolat et noisette

Pain au lait
Fruit frais
Lait demi écrémé

MARDI

Feuilleté fromage fondu

Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé

et quartier de citron

Purée de brocolis bio et
pommes de terre fraîches

Fruit bio
au choix

Madeleine
Yaourt nature
Jus de pommes (100 % jus)

MERCREDI

Radis roses en rondelles
Salade verte
et vinaigrette au miel

Daube de boeuf 1r à la
provençale

Haricots verts

Cantal aop

Emmental bio

Tarte au flan dcg

Gaufre poudrée
Yaourt à boire aromatisé fraise
Fruit frais

JEUDI

*** menu végétarien ***

Tartine oeuf bio cheese
creme et ciboulette

Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

Yaourt bio aromatisé vanille

Yaourt bio nature

Fruit frais
au choix

Baguette
Chocolat au lait
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

VENDREDI

Chou chinois
et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade
et dés d'emmental

Merlu pmd sauce butternut
champignon crème

Riz bio

Purée de pomme fraiche
bio et fraise

Baguette viennoise
Yaourt nature
Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

Appellation
d'Origine Protégée

Certifié Label
Rouge

Décongelé

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

menu végétarien

 Tomate bio
 Salade verte bio
vinaigrette balsamique
 Ravioli de légumes bio
Fromage frais Saint môret
Fromage frais Rondelé ail et
fines herbes
Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur caramel

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Petit fromage frais nature au
lait entier

Salade de betteraves rouges
Maïs
et vinaigrette moutarde
Poulet lr rôti au jus
Lentilles lcl mijotées
Yaourt aromatisé
Yaourt nature
 Fruit bio
au choix

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

 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
 Epinards branches bio à la
béchamel
 Riz bio
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)
Coulommiers
 Fruit bio
au choix

Baguette
Gelée de groseille
Yaourt aromatisé
Jus d'oranges (100 % jus)

** Repas de printemps **

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
et dés de gorgonzola aop
Rôti de veau lr sauce
printanière
Gratin de pommes de terre
 Cake bio chocolat et noix

Madeleine
Fruit frais
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** menu végétarien ***

Feuilleté fromage fondu
Crêpe à l'emmental

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

 Camembert bio
 Gouda bio

Fruit frais
au choix

Baguette
Chocolat au lait
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MARDI

 Salade de blé bio et
croquant de légumes
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf lr sauce
échalote

Chou fleur

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

Barre bretonne à partager
Yaourt nature
Fruit frais

MERCREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Filet de limande pmd sauce
basilic

Penne rigate

 Saint Nectaire aop
 Pointe de brie bio

 Fruit bio
au choix

Baguette viennoise
Yaourt à boire aromatisé
vanille
Fruit

JEUDI

Salade de tomates
Concombre et maïs
sauce fromage blanc aux
herbes

Cordon bleu de volaille
et ketchup

Frites

Ile flottante
et sa crème anglaise

Madeleine
Fruit frais
Lait demi écrémé

VENDREDI

Emincé de saumon sauce
citron

Carottes
Blé

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Fruit frais
au choix

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Coupelle de purée de pomme
coing
Petit fromage frais nature au
lait entier

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation



Certifié Label



Issu de



Produit de la mer

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

Concombre et maïs
et vinaigrette moutarde

 Steak haché de veau lr au
jus

Haricots beurre

 Fromage fondu vache qui
rit bio

Muffin vanille pépites de
chocolat

Barre bretonne à partager
Fruit frais
Lait demi écrémé

MARDI

****vacances scolaires****

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce façon
orientale

Boulgour

Yaourt aromatisé

 Fruit bio

Baguette
 Fromage frais Chanteneige
bio
Sablés coco
Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

****vacances scolaires****
****menu végétarien****

Pizza tomate emmental
mozzarella

 Omelette bio fraîche

Ratatouille à la niçoise

Tomme blanche

 Fruit bio

Pain au chocolat
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Lait demi écrémé

JEUDI

****vacances scolaires****

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
estragon

 Coquillettes bio blé
semi-complet

 Cantal aop

 Coupelle de purée de
pomme et poire bio

Baguette
Confiture de fraise
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit frais

VENDREDI

****vacances scolaires****

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette aux olives
noires

 Emincé de boeuf lr sauce
barbecue

Petits pois mijotés

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Pain au lait
Yaourt aromatisé
Fruit frais

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

 Hoki pmd sauce basquaise
(ail, tomate, poivron)

Pommes noisette

Camembert

 Fruit bio

Baguette
Chocolat au lait
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit

MARDI

****vacances scolaires****

Salade de tomates et maïs
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf 1r sauce au
thym

 Semoule bio

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Madeleine
Fruit frais
Lait demi écrémé

MERCREDI

****vacances scolaires****

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Jambon blanc de porc 1r
 Filet de dinde 1r façon
jambon

 Purée d'épinard bio et
pomme de terre fraîche bio

Fromage frais Tartare nature

Coupelle de purée de pommes

Baguette
Yaourt nature
Fruit frais

JEUDI

****vacances scolaires**
menu végétarien**

 Houmous bio

 Fusilli bio sauce égréné
végétal à la tomate bio

 Fusilli bio

 Yaourt bio aromatisé
framboise

 Fruit bio

Gaufrettes au chocolat
Petit fromage frais nature au
lait entier
Coupelle de purée de pomme
coing

VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable