



Nogent sur Marne
Menus du 10/08/2026 au 14/08/2026

MENU




de la semaine

LUNDI

 Poulet lr sauce au curry
Carottes au cumin
 Orge perlé bio
Edam
Fruit de saison bio




Baguette viennoise
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes

MARDI

 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
 Sauté de boeuf lr sauce barbecue
 Courgette bio au persil
Yaourt aromatisé
Gaufre nappée au chocolat

Madeleine
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

 Salade verte bio maïs bio poivron et olive et vinaigrette moutarde
 Hoki pmd sauce aux agrumes (citron, mandarine, crème, orange, coriandre)
 Boulgour bio
Tomme blanche
Liégeois saveur chocolat

Baguette et beurre
Petit fromage frais nature au lait entier
Fruit



JEUDI

** menu végétarien **

Tarte fromages, emmental et mozzarella
 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio
 Saint Nectaire aop
Assiette de fruits frais

Gaufre poudrée
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et fraises

VENDREDI

Tranche de pastèque
Cordon bleu de volaille
 Coquillettes bio blé semi-complet
 Fromage frais Saint Môret bio
PUREE POMME
AGB,RHUBARBE,FRAISE

Baguette
Pâte à tartiner
Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Fruit

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