


Nogent sur Marne
Menus du 20/07/2026 au 24/07/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

 Courgettes bio râpées et ciboulette et vinaigrette au basilic

—

 Saute de dinde lr sauce façon orientale

—

Semoule
Légumes couscous

—

Pointe de Brie


—

Crème dessert saveur vanille


—

Baguette
et beurre
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

 Hoki pmd sauce au citron


—

 Riz bio

—

Mimolette

—

 Fruit de saison bio

—

Pain au chocolat
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes
et poire

MERCREDI

Tranche de pastèque

—

 Jambon blanc de porc lr

 Filet de dinde lr façon jambon

—

Frites

—

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

—

Glace à l'eau parfumée (stick)

—

Madeleine
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

****menu végétarien****

Taboulé

—

Clafoutis courgette, pommes de terre et mozzarella

—

Salade verte et vinaigrette moutarde

—

 Saint Nectaire aop


—

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio


—

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit
Petit fromage frais aromatisé aux fruits


VENDREDI

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


—

 Rôti de veau lr froid et ketchup

—

 Haricots verts bio

—

 Gouda bio

—

Gâteau moelleux au chocolat

—

Gaufre poudrée
Yaourt nature
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