


Nogent sur Marne  
Menus du 03/08/2026 au 07/08/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*menu végétarien\*\*

 Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde


 Couscous végétal aux cinq  
légumes et raisins secs,  
semoule bio

Fromage frais Tartare nature

Crème dessert saveur  
chocolat

Baguette  
Confiture  
Fruit  
Lait demi écrémé

## MARDI

 Galette fajitas, dinde lr et  
légumes (maïs, poivron,  
tomate)


Frites  
Salade iceberg


 Coulommiers bio

Fruit frais

Marbré au chocolat  
Coupelle de purée de pomme  
abricot  
Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits


## MERCREDI

 Courgettes bio râpées et  
ciboulette  
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd pané au  
riz soufflé


Purée à la moutarde à  
l'ancienne


 Cantal aop

 Tarte au flan dcg

Croissant  
Yaourt nature  
Fruit

## JEUDI

 Thon pmd guacamole à  
tartiner sur pain suédois

 Filet de limande pmd sauce  
crème à la tomate

Torsades

Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits

 Fruit de saison bio


Baguette  
Fromage fondu Vache qui rit  
Coupelle de purée de pommes  
et poire  
Sablés

## VENDREDI

Melon jaune

 Rôti de boeuf lr froid  
et ketchup

Pomme de terre ronde vapeur

 Yaourt bio aromatisé  
framboise

Glace à l'eau parfumée (stick)

Barre bretonne  
Fruit  
Lait demi écrémé

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