



Nogent sur Marne
Menus du 27/07/2026 au 31/07/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Bolognaise de boeuf char
sauce tomate

 Penne bio semi complet
et emmental râpé

Yaourt aromatisé

 Fruit de saison bio

Gaufrettes au chocolat
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Fruit


MARDI

 Melon bio

 Poulet lr sauce tandoori

 Carotte bio

 Boulgour bio


 Fromage fondu vache qui
rit bio


Glace à l'eau parfumée (stick)

Corn flakes
Fruit
Lait demi écrémé


MERCREDI

****menu végétarien****

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio


 Cantal aop


 Purée de pomme bio et
framboise

Baguette
Confiture
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit

JEUDI

 Concombre bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde

 Rôti de porc lr jus aux
oignons

 Rôti de dinde lr jus aux
oignons

Pommes de terre quartier
avec peau


Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)


 Fruit de saison bio

Baguette viennoise
Yaourt aromatisé
Fruit

VENDREDI

Cake à la tomate aux herbes
de provence (farine locale)
Sauce mayonnaise, ail, basilic,
safran

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

et quartier de citron
 Courgettes bio à la
provençale

Petit fromage frais nature au
lait entier

 Fruit de saison bio

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Sablés

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



Viande charolaise