

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Hot dog saucisse de volaille
et ketchup

Frites

 Fromage frais Chanteneige
bio

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Baguette
Confiture
Yaourt aromatisé
Fruit

MARDI

 Filet de limande pmd sauce
aux épices douces

 Fusilli bio

Fromage Carré
Coulommiers

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

Tranche de pastèque

 Emincé de dinde lr sauce
provençale

Petits pois mijotés

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Yaourt bio nature

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Croissant
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

menu de rentrée

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

et quartier de citron
Frites
et sauce cocktail

Fromage blanc
caramel liquide

Glace à l'eau parfumée (stick)

VENDREDI

 Sauté de boeuf bio sauce
romarin

Pomme de terre lamelles
sauce béchamel et emmental
Courgettes

 Cantal aop

 Edam bio

Fruit de saison
au choix

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 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Poulet Ir façon yassa
(épices, moutarde, citron)

 Riz bio

Tomme blanche
Pointe de Brie

Fruit de saison
au choix

MARDI

****menu végétarien****

Tranche de pastèque

 Nuggets de pois chiche bio

Purée de haricots verts (pdt
fraîche)

Yaourt aromatisé
Yaourt nature

Muffin vanille pépites de
chocolat

MERCREDI

 Rillettes de saumon pmc

 Sauté de boeuf bio sauce
paprika persil

Carottes
Boulgour

 Gouda bio

 Pont l'Evêque aop

Fruit de saison
au choix

Madeleine
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes
et fraises

JEUDI

Merguez

Semoule
Légumes couscous

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Fruit de saison bio
au choix

VENDREDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
 Courgettes bio râpées et
ciboulette

 Merlu pmc sauce
basquaise

 Coquillettes bio
et emmental râpé

 Purée de pomme fraîche
bio et mangue

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 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette balsamique
Pomelos

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

 Riz bio

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

MARDI

 Sauté de boeuf bio jus aux
oignons

Pomme de terre ronde vapeur
Brocolis

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio

 Fromage frais Chanteneige
bio

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

Salade verte
Courgettes râpées et
ciboulette
et vinaigrette moutarde

 Emincé de dinde 1r sauce
provençale

Haricots beurre persillés
Blé

Camembert
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Glace à l'eau parfumée (stick)

Petits beurre
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

Concombres et maïs
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre demi sel

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

Frites

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

 Yaourt bio nature

VENDREDI

menu végétarien

 Macédoine mayonnaise bio

 Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate

Penne rigate

 Cantal aop

 Edam bio

Fruit de saison
au choix

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

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

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr rôti au jus

 Pâtes Coquill'Othes bio
et emmental râpé

Fruit de saison
au choix

MARDI

menu végétarien

Melon jaune

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Fromage fondu Vache qui rit
Fromage frais Saint môret

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur
vanille

MERCREDI

Salade de betteraves rouges
et vinaigrette moutarde
Macédoine de légumes
mayonnaise

 Sauté de veau lr sauce
façon orientale

Semoule
Légumes couscous

 Saint Nectaire aop

 Camembert bio

 Fruit de saison bio
au choix

Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé
Fruit

JEUDI

recette collections : tacos sauce fromagère et oignons confits

Chips de maïs, oignon confit,
crème fromagère Fourme
d'Ambert

Cordon bleu de volaille

 Purée de courgette et
pommes de terre bio

 Fruit de saison bio
au choix

VENDREDI

amuse bouche : crème passion

Salade de tomates
Concombre et maïs
et vinaigrette à la ciboulette
et dés d'emmental

 Colin d'Alaska pmd sauce
niçoise (tomate, olive, basilic,
câpres)

Carottes

Gâteau façon maxi-cookie

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Emincé de chou blanc bio
et vinaigrette moutarde

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc 1r sauce
moutarde à l'ancienne

 Sauté de dinde 1r sauce
moutarde à l'ancienne

Semoule
Chou fleur

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur caramel

MARDI

menu végétarien

Salade de betteraves rouges
Macédoine
et vinaigrette moutarde

 Ravioli de légumes bio

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

 Fruit de saison bio
au choix

MERCREDI

 Céleri bio rémoulade
 Concombre bio et maïs bio
et vinaigrette moutarde

Torsade sauce façon
bolognaise de canard

et emmental râpé

 Bûche de chèvre bio

 Fromage Carré bio

Coupelle de purée de pommes
et ananas
Coupelle de purée de pommes
et fraises

Croissant
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

*** menu végétarien ***

 Omelette bio fraîche

 Lentilles 1cl mijotées
Carottes

 Pointe de brie bio

 Pont l'Evêque aop

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Batavia
Salade de tomates
et vinaigrette à l'huile d'olive
colza citron

 Parmentier de saumon
pmd et purée de pois cassés

 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

 Yaourt bio nature

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 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

****le pain sous toutes ses formes****

 Filet de limande pmd sauce citron persillée

Semoule
Ratatouille à la niçoise

Mimolette
Emmental
Pain spécial

 Fruit de saison bio au choix

MARDI

****le pain sous toutes ses formes****

Radis roses
et beurre demi sel
Pomelos

Hot dog saucisse de porc
Pain à Hot Dog
Hot dog saucisse de volaille

Frites

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MERCREDI

****le pain sous toutes ses formes****

Pain Bruchetta mayonnaise pesto rosso oeuf et salade verte

 Emincé de dinde lr sauce au curry

 Riz bio à l'indienne

 Cantal aop
 Gouda bio

 Purée de pomme fraîche bio et figue
Pain d'épices

Baguette
Chocolat au lait
Yaourt aromatisé
Fruit

JEUDI

****le pain sous toutes ses formes****

Houmous de carotte
Pain suédois

 Meunière colin pmd d'Alaska frais

 Epinards branches bio à la béchamel
et mozzarella râpée

Fruit de saison au choix

VENDREDI

***** menu végétarien *****
****le pain sous toutes ses formes****

Salade iceberg
et vinaigrette à l'échalote
et croûtons

 Coquille bio semi complète sauce tartiflette emmental

Fromage blanc nature

PUDDING CASSIS

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

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

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Batavia
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr rôti au jus

Purée de potiron et pommes
de terre (pomme de terre
fraiche)

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

MARDI

 Merlu pmd sauce aux
épices douces

 Fusilli bio

 Yaourt bio brassé
framboise, abricot

 Yaourt bio nature

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

 Panais bio lcl rémoulade
aux pommes

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Sauté de boeuf bio sauce
forestière

 Orge perlé bio

 Gratin d'aubergine bio

 Fromage frais fouetté
Rondelé bio

 Pont l'Evêque aop

Ile flottante
et sa crème anglaise

Pain au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

JEUDI

*** menu végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Cari de pois chiche, riz bio
et haricots rouges

Camembert
Bûche mélangée (lait vache et
chèvre)

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Concombre et maïs
Salade de tomates
Sauce fromage blanc
citronnée

Cordon bleu de volaille

Carottes
au persil

Gâteau aux poires

sOgeres

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



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 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

Betteraves et maïs
et vinaigrette moutarde

Sauce façon bolognaise de
canard

Penne rigate
et emmental râpé

 Fromage Carré bio

 Fruit de saison bio

Baguette viennoise
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit

MARDI

****vacances scolaires****

Salade verte
et vinaigrette au miel

 Sauté de porc 1r sauce
oignon, cornichon et moutarde

 Sauté de dinde 1r sauce
sauce oignon, cornichon et
moutarde

Frites

 Cantal aop

Liégeois saveur chocolat

Miel pops
Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

****vacances scolaires****

Tarte fromages, emmental et
mozzarella

 Merlu pmd sauce citron
persillée

Haricots verts à l'ail

 Yaourt bio aromatisé
framboise

Fruit de saison

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt aromatisé
Coupelle de purée de pommes
et fraises

JEUDI

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

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

Pané moelleux au gouda

 Lentilles 1cl mijotées

Petit fromage frais nature au
lait entier

Gâteau au fromage blanc

Barre bretonne
Fruit
Lait demi écrémé

VENDREDI

****vacances scolaires****

 Rôti de veau 1r sauce
pomme curry crémée

 Purée d'épinard bio et
pomme de terre fraîche bio

Fromage fondu Croc'lait

Fruit de saison

Baguette
Fromage frais Saint môret
Coupelle de purée de pommes
et poire
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



Produit local

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

****vacances scolaires****

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

 Emincé de dinde 1r sauce
aigre douce

Petits pois mijotés

 Riz bio

Fromage frais Fraidou

 Coupelle de purée de
pommes bio

Baguette
Confiture
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

****vacances scolaires****

Saucisse de Toulouse
Saucisse francfort de volaille

Purée de pomme de terre
fraiche à la muscade

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit de saison

Madeleine
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
Coupelle de purée de pomme
abricot

MERCREDI

****vacances scolaires****

Salade de risetti aux petits
légumes

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

et quartier de citron

 Chou fleur bio béchamel

Pointe de Brie

Fruit de saison

Croissant
Yaourt aromatisé
Fruit

JEUDI

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

 Houmous bio

Clafoutis de patates douces,
pomme de terre et mozzarella

Salade verte

 Coulommiers bio

 Fruit de saison bio

Baguette
Confiture
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes
et fraises

VENDREDI

****vacances scolaires****

Soupe de potiron au fromage
fondu vache qui rit

 Sauté de bœuf bio sauce
caramel

Carottes

Mimolette

 Banane bio
sauce au chocolat lait

Gaufrettes au chocolat
Fruit
Lait demi écrémé

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