Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet lr sauce façon orientale Frites Camembert bio Saint Nectaire aop Fruit de saison au choix Marbré au chocolat Coupelle de purée de pommes et poire Lait demi écremé	Carottes râpées bio vinaigrette bio à la moutarde Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Parmentier de colin d'Alaska pmd et saumon pmd purée de pommes de terre fraîches brocolis bio Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier Baguette Fromage frais Saint Môret bio Fruit	Salade de betteraves rouges et vinaigrette moutarde Macédoine de légumes mayonnaise Sauté de boeuf lr sauce dijonnaise (moutarde) Jardinière de légumes (carotte, petit pois, haricot vert, navet) Semoule Coulommiers Tomme blanche Fruit de saison bio au choix Baguette viennoise Coupelle de purée de pommes et ananas Yaourt nature	*** menu végétarien *** Batavia Emincé d'endives et vinaigrette bio moutarde à l'ancienne Dahl de lentilles beluga et riz bio Fromage frais Rondelé nature Fromage frais Carré demi sel Liégeois saveur chocolat Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Baguette Fromage fondu Vache qui rit Fruit	Soupe de poireaux et pommes de terre bio Merlu pmd sauce butternut champignon crème Torsades et mozzarella râpée Fruit de saison au choix Baguette Pâte à tartiner sans huile de palme Fruit Petit fromage frais nature au lait entier

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture · Produit de la mer durable

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté fromage fondu sur lit de salade verte Sauté de porc lr sauce curry Carotte bio Fromage frais Saint Môret bio Fromage fondu bio croc lait Fruit de saison au choix Baguette Fromage frais Rondelé nature Fruit	**menu végétarien** Nuggets de pois chiche bio et ketchup Pâtes Coquill'Othes bio Gouda Pont l'Evêque aop Fruit de saison au choix Madeleine Yaourt nature Fruit		Soupe de carottes (carotte et pomme de terre bio) et emmental râpé Filet de limande pmd sauce tomate Semoule bio Fruit de saison au choix Croissant Petit fromage frais nature au lait entier Coupelle de purée de pommes	Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise) Emincé de chou blanc frais bio et vinaigrette moutarde et dés de mimolette Riz bio sauce chili con carne de boeuf bio Gâteau moelleux au chocolat Baguette Fromage frais Petit louis 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

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisse francfort de volaille	Emincé d'endives Batavia et vinaigrette au miel	Soupe d'épinard bio et pommes de terre	**** assiette découverte : betterave crumble de noix vinaigrette framboise et émulsion de chèvre ****	***** menu végétarien *****
Purée Dubarry, chou fleur bio et pommes de terre fraiches lcl bio	Merlu pmd sauce tomate	Oeuf à la coque opa et ses mouillettes	Betteraves croquants de noix à la crème de chèvre et miel et vinaigrette framboise	Œuf dur bio et dosette de mayonnaise
Pointe de brie bio Saint Nectaire aop	Boulgour bio	Frites	Sauté de boeuf lr jus aux oignons	Farfalle sauce tartiflette emmental
Fruit de saison au choix	Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier	Coulommiers bio Fromage Carré bio	Pommes de terre cubes fraîches persillées lcl Carottes	Salade iceberg
		Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix	Yaourt bio nature
				Cake patate douce, coco, citron vert
Baguette Gelée de groseille Coupelle de purée de pommes et fraises Yaourt nature	Baguette Fromage frais Saint môret Fruit	Pain au chocolat Petit fromage frais nature au lait entier Fruit	Baguette Fromage frais Petit Moulé Fruit	Pain au lait Fruit Lait demi écremé

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

sOgeres

Œuf de poule élevée en plein air · 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 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
****menu végétarien**** ****amuse bouche : crème de marron**** Salade de mâche et betterave Chou chinois et vinaigrette au pesto rouge Boulettes de pois chiches bio sauce aigre douce Haricots verts Fromage frais Chanteneige bio Fromage fondu vache qui rit bio Fruit de saison au choix Baguette et beurre Fruit Lait demi écremé	Emincé de boeuf lr et haricots rouges sauce au paprika Semoule aux petits légumes Coulommiers bio Cantal aop Fruit de saison au choix Madeleine Coupelle de purée de pomme abricot Fruit	Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde Emincé de chou blanc frais bio et vinaigrette moutarde Poulet lr sauce façon marengo Petits pois mijotés Crème dessert saveur chocolat Crème dessert saveur vanille Baguette Fromage frais Petit louis Fruit	Soupe de chou fleur bio et pommes de terre et mozzarella râpée Jambon blanc de porc lr et ketchup Frites Fruit de saison au choix Baguette viennoise Petit fromage frais nature au lait entier Fruit	Salade verte bio et vinaigrette moutarde Carottes râpées bio vinaigrette bio à la moutarde Merlu pmd sauce oseille Epinards branches bio à la béchamel Pomme de terre ronde vapeur Tomme blanche Camembert Purée de pomme fraiche bio et mangue Baguette Fromage fondu Vache qui rit Fruit

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

sOgeres

Appellation · Certifié Label · Issu de · Produit de la mer

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Filet de limande pmd sauce aux agrumes Blé bio Carottes bio à l'ail Gouda Emmental Fruit de saison au choix Barre bretonne Petit fromage frais nature au lait entier Fruit	Salade verte bio Endives bio et vinaigrette aux olives noires Poulet lr sauce champignon crémée Torsades Yaourt aromatisé Yaourt nature Baguette et beurre Fruit Lait demi écremé	Soupe de courge butternut bio à la vache qui rit Sauté de boeuf lr sauce au thym Petits pois mijotés Edam bio Saint Nectaire aop Fruit de saison bio au choix Baguette Fromage frais fouetté Rondelé bio Coupelle de purée de pommes	**menu végétarien** Carottes râpées bio vinaigrette bio à la moutarde Carotte et chou rouge bio sauce coleslaw bio Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio Petit fromage frais nature au lait entier Ile flottante et sa crème anglaise Pain au chocolat Fruit Lait demi écremé	Filet de colin d'Alaska pmd pané frais Mayonnaise et quartier de citron Frites Fromage frais cantafrais Fromage frais Cantadou ail et fines herbes Fruit de saison au choix Baguette Fromage fondu Vache qui rit 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

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices) Semoule Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons, céleri) Mimolette Gouda Fruit de saison au choix	Merlu pmd sauce crème Purée de carottes bio (carotte et pomme de terre bio fraîches) Fromage frais Chanteneige bio Fromage frais Saint Môret bio Fruit de saison au choix	Salade de mâche et betterave et vinaigrette moutarde Céleri bio rémoulade Steak haché de veau lr sauce échalote Haricots verts persillés Pointe de brie bio Fourme d'ambert aop Danette chocolat et noisette Crème dessert saveur pistache	Soupe bio de carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème Jambon blanc de porc lr Sauce au curry Coquillettes bio et mozzarella râpée Fruit de saison au choix	**menu végétarien** Emincé d'endives aux croûtons et vinaigrette moutarde Emincé de chou blanc frais bio et vinaigrette moutarde Quenelle nature sauce tomate Riz bio Yaourt aromatisé Yaourt nature Coupelle de purée de pomme kiwi
Baguette Gelée de groseille Fruit Petit fromage frais nature au lait entier	Baguette Fromage frais Petit louis Coupelle de purée de pommes et fraises	Baguette viennoise Fruit Yaourt nature	Baguette Fromage frais Carré demi sel Coupelle de purée de pommes et poire	Gaufre poudrée Fruit Lait demi écremé

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 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Colin d'Alaska pmd sauce citron Purée de courge butternut bio et pommes de terre fraiches Gouda Emmental Fruit de saison au choix Madeleine Coupelle de purée de pommes et ananas Lait demi écremé	****menu végétarien**** Carottes bio vinaigrette fruit de la passion Carotte et chou rouge bio sauce coleslaw bio Couscous végétal aux légumes, pois chiche et raisin sec, semoule Fromage frais cantafrais Fromage fondu Vache qui rit Coupelle de purée de pommes bio Coupelle de purée de pommes et abricots bio Baguette Fromage fondu Vache qui rit Fruit	Houmous bio Bolognaise de boeuf char Fusilli bio et emmental râpé Camembert Bûche mélangée (lait vache et chèvre) Fruit de saison au choix Baguette Chocolat au lait Coupelle de purée de pommes et ananas Lait demi écremé	 Croissant Petit fromage frais nature au lait entier Fruit	Soupe de légumes variés bio et mozzarella râpée Cordon bleu de volaille Epinards branches bio à la béchamel Fruit de saison au choix Baguette Fromage frais Petit Moulé Fruit

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

sOgeres

Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Viande charolaise

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
vacances scolaires	**vacances scolaires**	**vacances scolaires** **menu végétarien**	**vacances scolaires**	
Chou chinois et vinaigrette moutarde	Salade de haricots verts	Soupe de poireaux et pommes de terre bio	Batavia et vinaigrette au miel	
Poulet lr façon yassa (épices, moutarde, citron)	Filet de limande pmd sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)	Clafoutis de pommes de terre BIO, patate douce et mozzarella	Sauté de veau lr au romarin	
Riz bio	Penne rigate	Salade iceberg	Haricots verts	
Petit fromage frais nature au lait entier	Edam bio	Yaourt aromatisé	Camembert	
	Fruit de saison bio	Ile flottante et sa crème anglaise	Gâteau poire chocolat	
Baguette Fromage frais fouetté Rondelé bio Fruit	Madeleine Petit fromage frais nature au lait entier Coupelle de purée de pomme abricot	Baguette Fromage frais Carré demi sel Fruit	Pain au chocolat Yaourt nature Fruit	

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

Nogent sur Marne (Elémentaire)
Menus du 28/12/2026 au 01/01/2027

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Vacances scolaires **menu végétarien** Salade de lentilles et vinaigrette moutarde Ravioli de légumes bio Fromage frais Petit louis Fruit de saison bio Baguette Pâte à tartiner sans huile de palme Coupelle de purée de pommes et poire Lait demi écremé	**vacances scolaires** Pomelos Sauté de boeuf lr aux olives Pommes de terre cubes fraîches persillées lcl Julienne de légumes Yaourt bio nature Fruit de saison Baguette Fromage fondu Vache qui rit Fruit	**vacances scolaires** Meunière colin pmd d'Alaska frais et quartier de citron Epinards branches bio à la béchamel Blé Fromage Carré bio Fruit de saison bio Croissant Fruit Lait demi écremé	**vacances scolaires** Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise) Emincé de volaille kebab Sauce kebab Frites Purée de pomme BIO, citron vert et menthe Baguette Fromage frais Petit louis Fruit	

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

sOgeres

Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture · Produit de la mer durable · Produit local