NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

26/10/2026 **au** **01/11/2026** **S44**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026	31/10/2026	01/11/2026
Midi ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Saucisson à l'ail - cornichon*	Potage de potimarron BIO	Salade waldorf	Macédoine mayonnaise	Salade de maïs	Carottes râpées BIO sauce ciboulette
Lasagnes bolognaise BIO	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC sauce italiano	Sauté de porc à la diable*	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Salade verte - stick vinaigrette	Purée de pois cassés	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Petits pois et pommes de terre	Semoule et choux de Bruxelles
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Petit suisse sans sucre	Saint-Nectaire AOP	Cantal AOP	Brie
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Beignet chocolat	Purée de pomme pêche BIO	Yaourt aromatisé local à la fraise	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes normande
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Emincé de poulet à la crème	Penne et haricot vert BIO	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Edam	Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Saint-Paulin
Purée de pomme BIO	Crème saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

26/10/2026 **au** **01/11/2026** **S44**

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026	31/10/2026	01/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Oeuf dur nature	Potage de potimarron BIO	Salade waldorf	Macédoine mayonnaise	Salade de maïs	Carottes râpées BIO sauce ciboulette
Lasagnes bolognaise BIO	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC sauce italiano	Sauté de porc à la diable*	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Purée de pommes de terre et haricots verts	Purée de pois cassés	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Petits pois et pommes de terre	Semoule et choux de Bruxelles
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Petit suisse sans sucre	Saint-Nectaire AOP	Cantal AOP	Brie
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Emincé de poulet LR à la crème	Penne et haricot vert BIO	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Yaourt brassé nature	Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

26/10/2026 **au** **01/11/2026** **S44**

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**	**31/10/2026**	**01/11/2026**
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Potage de potimarron BIO	Salade waldorf	Macédoine mayonnaise	Salade de maïs	Carottes râpées BIO sauce ciboulette
Filet de colin au jus	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC sauce italiano	Sauté de porc à la diable*	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Purée de pommes de terre et haricots verts	Purée de pois cassés	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Petits pois et pommes de terre	Semoule et choux de Bruxelles
Gouda sans sel	Yaourt nature BIO et local	Saint-Paulin sans sel	Petit suisse sans sucre	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel
Fruit de Saison BIO	Fruit de saison BIO	Beignet chocolat	Purée de pomme pêche BIO	Yaourt aromatisé local à la fraise	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes normande
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Emincé de poulet LR à la crème	Penne et haricot vert BIO	Omelette nature	Cubes de navet	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Limande meunière
Fromage blanc sans sucre	Edam sans sel	Yaourt brassé nature	Gouda sans sel	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Crème saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine

AOP Appellation

IGP Indication Géographique

HVE Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

26/10/2026 **au** **01/11/2026** **S44**

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/10/2026	27/10/2026	28/10/2026	29/10/2026	30/10/2026	31/10/2026	01/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Potage de potimarron BIO	Salade waldorf	Macédoine mayonnaise	Salade de maïs	Carottes râpées BIO sauce ciboulette
Lasagnes bolognaise BIO	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC sauce italiano	Paupiette de bœuf VBF sauce champignon	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Purée de pommes de terre et haricots verts	Purée de pois cassés	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Petits pois et pommes de terre	Semoule et choux de Bruxelles
Chèvretine	Yaourt nature BIO et local	Rondelé au poivre	Petit suisse sans sucre	Rondelé au bleu	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Saint-Môret
Purée de fruits	Purée de fruits	Semoule au lait	Purée de pomme pêche BIO	Yaourt aromatisé local à la fraise	Purée de fruits	Tarte aux pommes normande
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Emincé de poulet LR à la crème	Penne et haricot vert BIO	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Vache picon	Yaourt brassé nature	Petit cabray	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Crème saveur vanille	Purée de fruits	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot

* Recette contenant

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine

AOP Appellation

IGP Indication Géographique

HVE Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

26/10/2026 **au** **01/11/2026** **S44**

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
26/10/2026	**27/10/2026**	**28/10/2026**	**29/10/2026**	**30/10/2026**	**31/10/2026**	**01/11/2026**
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Potage de potimarron BIO	Salade waldorf	Macédoine mayonnaise	Salade de maïs	Carottes râpées BIO sauce ciboulette
Lasagnes bolognaise BIO	Sauté de veau milanaise	Filet de lieu MSC sauce italiano	Paupiette de bœuf VBF sauce champignon	Filet de hoki MSC à l'anis	Emincé de volaille BIO aux herbes de provence	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Purée de pommes de terre et haricots verts	Purée de pois cassés	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Petits pois et pommes de terre	Semoule et choux de Bruxelles
Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Gouda BIO	Petit suisse sans sucre	Saint-Nectaire AOP	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Brie
Purée de fruits	Purée de fruits	Beignet chocolat	Purée de pomme pêche BIO	Yaourt aromatisé local à la fraise	Purée de fruits	Tarte aux pommes normande
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Emincé de poulet LR à la crème	Penne et haricot vert BIO	Couscous (kefta de volaille, merguez)	Pommes de terre sautées et haricots plats	Mijoté de veau au cidre	Lentilles au jus	Parmentier de canard maison aux légumes
Fromage blanc sans sucre	Camembert BIO	Yaourt brassé nature	Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Yaourt nature
Purée de pomme BIO	Crème saveur vanille	Purée de fruits	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme abricot

* Recette contenant

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine

AOP Appellation

IGP Indication Géographique

HVE Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

02/11/2026 **au** **08/11/2026** **S45**

Réduction des déchets

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026	07/11/2026	08/11/2026
Midi ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐
Salade de perles HVE aux légumes	Velouté de légumes verts à la crème	Tarte méditerranéenne	Salade coleslaw (entrée)	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Chou rouge vinaigrette
Filet de colin MSC à l'oseille	Saucisse grillée*	Langue de boeuf sauce piquante	Sauté de porc aux pruneaux*	Paupiette de saumon sauce nantaise	Pot au feu VBF, légumes et pommes de terre	Rôti de veau au thym
Cubes de potiron et riz	Haricots blancs et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Farfalles et cubes de navet	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Tomme PY IGP	Gouda BIO	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Edam BIO
Fruit de saison BIO	Gâteau au chocolat maison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Pasteis de Nata
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate	Sauté de veau sauce napolitaine	Semoule BIO et haricots verts BIO	Filet de poulet à la Sicilienne	Sauté de bœuf VBF à la moutarde	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Saint-Nectaire AOP	Ortolan BIO	Yaourt aromatisé	Mimolette	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme pruneau	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Yaourt aromatisé local à la vanille	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

02/11/2026 **au** **08/11/2026** **S45**

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026	07/11/2026	08/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de perles HVE aux légumes	Velouté de légumes verts à la crème	Tarte méditerranéenne	Salade coleslaw (entrée)	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Chou rouge vinaigrette
Filet de colin MSC à l'oseille	Saucisse grillée*	Langue de boeuf sauce piquante	Sauté de porc aux pruneaux*	Paupiette de saumon sauce nantaise	Pot au feu VBF, légumes et pommes de terre	Rôti de veau au thym
Cubes de potiron et riz	Haricots blancs et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Farfalles et cubes de navet	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Tomme PY IGP	Gouda BIO	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Edam BIO
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate	Sauté de veau sauce napolitaine	Semoule BIO et haricots verts BIO	Filet de poulet à la Sicilienne	Sauté de bœuf VBF à la moutarde	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Ortolan BIO	Yaourt brassé nature	Yaourt nature	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme pruneau	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE **02/11/2026 au 08/11/2026 S45**

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026	07/11/2026	08/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de perles HVE aux légumes	Velouté de légumes verts à la crème	Duo de crudités	Salade coleslaw (entrée)	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Chou rouge vinaigrette
Filet de colin MSC à l'oseille	Omelette nature	Langue de boeuf sauce piquante	Sauté de porc aux pruneaux*	Filet de colin	Pot au feu VBF, légumes et pommes de terre	Rôti de veau au thym
Cubes de potiron et riz	Haricots blancs et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Farfalles et cubes de navet	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO	Edam sans sel
Fruit de saison BIO	Gâteau au chocolat maison	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Pasteis de Nata
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Sauté de dinde marengo	Sauté de veau sauce napolitaine	Semoule BIO et haricots verts BIO	Filet de poulet à la Sicilienne	Sauté de bœuf VBF à la moutarde	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Gouda sans sel	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme pruneau	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Yaourt aromatisé local à la vanille	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE **02/11/2026 au 08/11/2026 S45**

MIXÉ

LUNDI 02/11/2026	MARDI 03/11/2026	MERCREDI 04/11/2026	JEUDI 05/11/2026	VENDREDI 06/11/2026	SAMEDI 07/11/2026	DIMANCHE 08/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de perles HVE aux légumes	Velouté de légumes verts à la crème	Tarte méditerranéenne	Salade coleslaw (entrée)	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Chou rouge vinaigrette
Filet de colin MSC à l'oseille	Boulette de boeuf VBF sauce colombo	Langue de boeuf sauce piquante	Filet de colin au jus	Paupiette de saumon sauce nantaise	Pot au feu VBF, légumes et pommes de terre	Rôti de veau au thym
Cubes de potiron et riz	Haricots blancs et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Farfalles et cubes de navet	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Fromage à tartiner aux noix	Petit cabray	Yaourt nature BIO et local	Chèvretine	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Vache picon
Purée de fruits	Crème dessert vanille	Purée de fruits	Mousse au chocolat	Purée de pomme BIO	Purée de pomme ananas	Pasteis de Nata
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate	Sauté de veau sauce napolitaine	Semoule BIO et haricots verts BIO	Filet de poulet à la Sicilienne	Sauté de bœuf VBF à la moutarde	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Les recettes de Mme Loïc	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Rondelé au bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme pruneau	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Purée de fruits	Semoule au lait	Yaourt aromatisé local à la vanille	Purée de fruits

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

02/11/2026 **au** **08/11/2026** **S45**

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026	07/11/2026	08/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de perles HVE aux légumes	Velouté de légumes verts à la crème	Tarte méditerranéenne	Salade coleslaw (entrée)	Salade de haricots verts BIO vinaigrette	Betteraves BIO sauce moutarde	Chou rouge vinaigrette
Filet de colin MSC à l'oseille	Boulette de boeuf VBF sauce colombo	Langue de boeuf sauce piquante	Filet de colin au jus	Paupiette de saumon sauce nantaise	Pot au feu VBF, légumes et pommes de terre	Rôti de veau au thym
Cubes de potiron et riz	Haricots blancs et carottes	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Farfalles et cubes de navet	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Tomme PY IGP	Gouda BIO	Yaourt nature BIO et local	Coulommiers	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO	Edam BIO
Purée de fruits	Gâteau au chocolat maison	Purée de fruits	Mousse au chocolat	Purée de pomme BIO	Purée de pomme ananas	Pasteis de Nata
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tortelloni pomodoro mozzarella BIO sauce tomate	Sauté de veau sauce napolitaine	Semoule BIO et haricots verts BIO	Filet de poulet à la Sicilienne	Sauté de bœuf VBF à la moutarde	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pois chiche
Yaourt nature BIO	Petit suisse sans sucre	Ortolan BIO	Yaourt aromatisé	Yaourt nature	Bleu	Fromage blanc sans sucre
Purée de pomme pruneau	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Purée de fruits	Riz au lait	Yaourt aromatisé local à la vanille	Purée de fruits

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

09/11/2026 **au** **15/11/2026** **S46**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026	14/11/2026	15/11/2026
Midi ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐
Terrine de poisson à l'aneth	Potage de légumes de saison	Mortadelle - cornichon*	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Salade de fenouil aux herbes
Quiche lorraine*	Rôti de bœuf VBF au jus	Boulettes de bœuf VBF - Stick de moutarde	Sauté de veau au cumin	Filet de colin MSC à la crème de poivron	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Rôti de dinde à l'estragon
Salade verte - stick vinaigrette	Pommes de terre sautées et haricots plats	Riz pilaf aux champignons	Lentille et brunoise de légumes	Semoule BIO	Pâtes et poireaux à la crème	Carottes vichy et pommes vapeurs
Tomme blanche	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Cantal AOP	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Purée de pomme banane	Yaourt aromatisé local à la framboise	Fruit de saison BIO	Moelleux chocolat
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Pennes et petits pois	Sauté de porc à la tomate*	Filet de merlu MSC sauce câpres	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Œufs dur BIO à la florentine
Saint-Paulin	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Chèvretine	Yaourt brassé nature	Mimolette
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

09/11/2026 **au** **15/11/2026** **S46**

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026	14/11/2026	15/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Terrine de poisson à l'aneth	Potage de légumes de saison	Oeuf dur nature	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Salade de fenouil aux herbes
Quiche lorraine*	Rôti de bœuf VBF au jus	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Sauté de veau au cumin	Filet de colin MSC à la crème de poivron	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Rôti de dinde à l'estragon
Purée de légumes	Pommes de terre sautées et haricots plats	Riz pilaf aux champignons	Lentille et brunoise de légumes	Semoule BIO	Pâtes et poireaux à la crème	Carottes vichy et pommes vapeurs
Tomme blanche	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Cantal AOP	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de pomme banane	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Pennes et petits pois	Sauté de porc à la tomate*	Filet de merlu MSC sauce câpres	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Œufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Mimolette
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

09/11/2026 **au** **15/11/2026** **S46**

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026	14/11/2026	15/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de lentilles à l'échalote	Potage de légumes de saison	Œufs durs - sauce cocktail	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Salade de fenouil aux herbes
Filet de poulet au curry	Rôti de bœuf VBF au jus	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Sauté de veau au cumin	Filet de colin MSC à la crème de poivron	Cuisse de poulet à l'orientale	Rôti de dinde à l'estragon
Purée de légumes	Pommes de terre sautées et haricots plats	Riz pilaf aux champignons	Lentille et brunoise de légumes	Semoule BIO	Pâtes et poireaux à la crème	Carottes vichy et pommes vapeurs
Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Fromage blanc BIO	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Purée de pomme banane	Yaourt aromatisé local à la framboise	Fruit de saison BIO	Moelleux chocolat
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Pennes et petits pois	Sauté de porc à la tomate*	Filet de merlu	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Œufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Saint-Paulin sans sel
Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE **09/11/2026 au 15/11/2026 S46**

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026	14/11/2026	15/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Terrine de poisson à l'aneth	Potage de légumes de saison	Œufs durs - sauce cocktail	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Salade de fenouil aux herbes
Filet de poulet au curry	Rôti de bœuf VBF au jus	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Sauté de veau au cumin	Filet de colin MSC à la crème de poivron	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Rôti de dinde à l'estragon
Purée de légumes	Pommes de terre sautées et haricots plats	Riz pilaf aux champignons	Lentille et brunoise de légumes	Semoule BIO	Pâtes et poireaux à la crème	Carottes vichy et pommes vapeurs
Les recettes de Mme Loïc	Fromage à tartiner	Fromage blanc BIO	Petit cabray	Chèvretine	Saint-Môret	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Eclair au chocolat	Purée de pomme	Purée de pomme banane	Yaourt aromatisé local à la framboise	Purée de pomme poire BIO	Moelleux chocolat
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Pennes et petits pois	Omelette nature	Filet de merlu MSC sauce câpres	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Œufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Fromage à tartiner	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Fromage à tartiner
Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Mousse café	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Semoule au lait	Purée de fruits

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE **09/11/2026 au 15/11/2026 S46**

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
09/11/2026	10/11/2026	11/11/2026	12/11/2026	13/11/2026	14/11/2026	15/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Terrine de poisson à l'aneth	Potage de légumes de saison	Œufs durs - sauce cocktail	Radis noir râpé sauce bulgare	Salade d'artichaut	Macédoine mayonnaise	Salade de fenouil aux herbes
Filet de poulet au curry	Rôti de bœuf VBF au jus	Emincé de poulet BIO sauce colombo	Sauté de veau au cumin	Filet de colin MSC à la crème de poivron	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Rôti de dinde à l'estragon
Purée de légumes	Pommes de terre sautées et haricots plats	Riz pilaf aux champignons	Lentille et brunoise de légumes	Semoule BIO	Pâtes et poireaux à la crème	Carottes vichy et pommes vapeurs
Tomme blanche	Emmental BIO	Fromage blanc BIO	Petit cabray	Camembert BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Eclair au chocolat	Purée de pomme	Purée de pomme banane	Yaourt aromatisé local à la framboise	Purée de pomme poire BIO	Moelleux chocolat
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Pennes et petits pois	Omelette nature	Filet de merlu MSC sauce câpres	Hachis parmentier de bœuf VBF et de légumes	Purée de panais et pommes de terre	Blé HVE aux petits légumes	Œufs dur BIO à la florentine
Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Brie	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Mimolette
Liégeois au chocolat	Purée de fruits	Mousse café	Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Semoule au lait	Purée de fruits

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

16/11/2026 **au** **22/11/2026** **S47**

Beaujolais nouveau

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026	21/11/2026	22/11/2026
Midi ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐
Pâté de campagne - cornichon*	Potage de carotte BIO	Salade de choux panachés	Tarte aux oignons	Potage de légumes verts	Salade de pépinettes HVE aux petits légumes	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de volaille BIO sauce coco	Cassoulet*	Sauté de dinde à la crème	Rôti de veau au cidre	Filet de colin MSC aux agrumes	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE et brocolis	Plat complet	Riz BIO et dés de potiron	Riz pilaf aux champignons	Patate douce et carottes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Bleu	Tomme PY IGP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Mimolette
Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé local au citron	Purée de fruits	Tarte aux pommes normande	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Tarte au citron
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tarte aux légumes	Quinoa et julienne de légumes	Saucisse grillée*	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boulgour et blettes	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles au jus
Tomme noire	Ortolan BIO	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Edam BIO	Camembert BIO	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Flan nappé caramel	Purée de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

16/11/2026 **au** **22/11/2026** **S47**

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026	21/11/2026	22/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Oeuf dur nature	Potage de carotte BIO	Salade de choux panachés	Tarte aux oignons	Potage de légumes verts	Salade de pépinettes HVE aux petits légumes	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de volaille BIO sauce coco	Cassoulet*	Sauté de dinde à la crème	Rôti de veau au cidre	Filet de colin MSC aux agrumes	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE et brocolis	Plat complet	Riz BIO et dés de potiron	Riz pilaf aux champignons	Patate douce et carottes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Cantal AOP	Bleu	Tomme PY IGP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Mimolette
Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tarte aux légumes	Quinoa et julienne de légumes	Saucisse grillée*	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boulgour et blettes	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles au jus
Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Camembert BIO	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Fruit du jour	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

16/11/2026 **au** **22/11/2026** **S47**

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026	21/11/2026	22/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Œufs durs mayonnaise	Potage de carotte BIO	Salade de choux panachés	Salade coleslaw (entrée)	Potage de légumes verts	Salade de pépinettes HVE aux petits légumes	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de volaille BIO sauce coco	Cassoulet*	Sauté de dinde à la crème	Rôti de veau au cidre	Filet de colin MSC aux agrumes	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Rôti de porc LR sauce charcutière*
Blé HVE et brocolis	Plat complet	Riz BIO et dés de potiron	Riz pilaf aux champignons	Patate douce et carottes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Yaourt aromatisé local au citron	Semoule au lait	Tarte aux pommes normande	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison	Tarte au citron
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Omelette nature	Quinoa et julienne de légumes	Omelette nature	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boulgour et blettes	Oeuf Dur	Lentilles au jus
Gouda sans sel	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Saint-Paulin sans sel	Petit suisse sans sucre
Fruit du jour BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Flan nappé caramel	Purée de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

16/11/2026 **au** **22/11/2026** **S47**

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026	21/11/2026	22/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Œufs durs mayonnaise	Potage de carotte BIO	Salade de choux panachés	Tarte aux oignons	Potage de légumes verts	Salade de pépinettes HVE aux petits légumes	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de volaille BIO sauce coco	Filet de lieu MSC au curcuma	Sauté de dinde à la crème	Rôti de veau au cidre	Filet de colin MSC aux agrumes	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Sauté de veau à la Sicilienne
Blé HVE et brocolis	Quinoa et julienne de légumes	Riz BIO et dés de potiron	Riz pilaf aux champignons	Patate douce et carottes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Vache picon	Fromage à tartiner aux noix	Petit cabray	Fromage à tartiner	Yaourt nature BIO et local	Chèvretine
Purée de fruits	Yaourt aromatisé local au citron	Semoule au lait	Purée de pomme ananas	Purée de pomme poire BIO	Purée de fruits	Tarte au citron
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tarte aux légumes	Haricots beurre	Omelette nature	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boulgour et blettes	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles au jus
Petit cabray	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Rondelé au bleu	Petit suisse sans sucre
Purée de fruits	Purée de pomme	Purée de fruits	Liégeois à la vanille	Flan nappé caramel	Crème dessert praliné	Purée de pomme banane

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

16/11/2026 **au** **22/11/2026** **S47**

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
16/11/2026	17/11/2026	18/11/2026	19/11/2026	20/11/2026	21/11/2026	22/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Œufs durs mayonnaise	Potage de carotte BIO	Salade de choux panachés	Tarte aux oignons	Potage de légumes verts	Salade de pépinettes HVE aux petits légumes	Carottes râpées BIO vinaigrette
Emincé de volaille BIO sauce coco	Filet de lieu MSC au curcuma	Sauté de dinde à la crème	Rôti de veau au cidre	Filet de colin MSC aux agrumes	Sauté de bœuf VBF à la méditerranéenne	Sauté de veau à la Sicilienne
Blé HVE et brocolis	Quinoa et julienne de légumes	Riz BIO et dés de potiron	Riz pilaf aux champignons	Patate douce et carottes	Semoule aux petits légumes	Pommes de terre vapeur BIO et choux de Bruxelles
Yaourt nature BIO	Ortolan BIO	Bleu	Tomme PY IGP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Mimolette
Purée de fruits	Yaourt aromatisé local au citron	Semoule au lait	Tarte aux pommes normande	Purée de pomme poire BIO	Purée de fruits	Tarte au citron
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tarte aux légumes	Haricots beurre	Omelette nature	Egréné de bœuf VBF à l'origan	Boulgour et blettes	Quenelle de brochet sauce nantua	Lentilles au jus
Tomme noire	Yaourt brassé nature	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre	Yaourt nature	Camembert BIO	Petit suisse sans sucre
Purée de fruits	Purée de pomme	Purée de fruits	Liégeois à la vanille	Flan nappé caramel	Crème dessert praliné	Purée de pomme banane

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

23/11/2026 **au** **29/11/2026** **S48**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026	28/11/2026	29/11/2026
Midi ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Saucisson à l'ail - cornichon*	Chou fleur vinaigrette	Potage de potimarron BIO	Salade d'artichaut	Chou blanc aux raisins
Lasagnes aux légumes	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet LR au jus	Sauté de porc basquaise*	Beaufilet de hoki MSC sauce aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Salade verte - stick vinaigrette	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Riz aux petits légumes	Pâtes BIO et blettes
Saint-Nectaire AOP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Brie	Yaourt brassé nature	Saint-Paulin
Fruit de saison BIO	Donut's chocolat	Fruit de saison	Yaourt aromatisé local à la fraise	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Tarte aux abricots
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Sauté de bœuf VBF au paprika	Semoule et brocolis	Choucroute garnie*	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde sauce au miel et romarin	Brandade de poisson aux légumes maison	Courgettes et pommes vapeurs persillées
Emmental BIO	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Cantal AOP	Edam	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

23/11/2026 **au** **29/11/2026** **S48**

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026	28/11/2026	29/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Oeuf dur nature	Chou fleur vinaigrette	Potage de potimarron BIO	Salade d'artichaut	Chou blanc aux raisins
Lasagnes aux légumes	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet LR au jus	Sauté de porc basquaise*	Beaufilet de hoki MSC sauce aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Riz aux petits légumes	Pâtes BIO et blettes
Saint-Nectaire AOP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Brie	Yaourt brassé nature	Saint-Paulin
Fruit de saison BIO	Purée de pomme pruneau	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Sauté de bœuf VBF au paprika	Semoule et brocolis	Choucroute garnie*	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde sauce au miel et romarin	Brandade de poisson aux légumes maison	Courgettes et pommes vapeurs persillées
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Edam	Yaourt brassé nature
Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de fruits	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

23/11/2026 **au** **29/11/2026** **S48**

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026	28/11/2026	29/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Œufs durs mayonnaise	Chou fleur vinaigrette	Potage de potimarron BIO	Salade d'artichaut	Chou blanc aux raisins
Filet de poulet - stick moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet LR au jus	Sauté de porc basquaise*	Beaufilet de hoki MSC sauce aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Cubes de navet et pommes de terre persillées	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Riz aux petits légumes	Pâtes BIO et blettes
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt brassé nature	Edam sans sel
Fruit de saison BIO	Donut's chocolat	Fruit de saison	Yaourt aromatisé local à la fraise	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Tarte aux abricots
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Sauté de bœuf VBF au paprika	Semoule et brocolis	Choucroute garnie*	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde sauce au miel et romarin	Brandade de poisson aux légumes maison	Escalope de filet de poulet au romarin
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Gouda sans sel	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme vanille	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine

AOP Appellation

IGP Indication Géographique

HVE Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

23/11/2026 **au** **29/11/2026** **S48**

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026	28/11/2026	29/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Œufs durs mayonnaise	Chou fleur vinaigrette	Potage de potimarron BIO	Salade d'artichaut	Chou blanc aux raisins
Lasagnes aux légumes	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet LR au jus	Omelette nature	Beaufilet de hoki MSC sauce aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Riz aux petits légumes	Pâtes BIO et Blettes
Saint-môret	Petit Moulé aux noix	Yaourt nature BIO et local	Rondelé au poivre	Vache picon	Yaourt brassé nature	Chèvretine
Purée de fruits	Purée de fruits	Purée de pomme BIO	Yaourt aromatisé local à la fraise	Purée de fruits	Purée de pomme vanille	Tarte aux abricots
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Sauté de bœuf VBF au paprika	Semoule et brocolis	Filet de poisson meunière	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde sauce au miel et romarin	Brandade de poisson aux légumes maison	Courgettes et pommes vapeurs persillées
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Chèvretine	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Saint-Môret	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Purée de pomme pruneau	Semoule au lait	Purée de pomme pêche BIO	Crème dessert chocolat	Flan nappé caramel	Purée de fruits

* Recette contenant
BIO Issu de l'agriculture Biologique
MSC Pêche durable
LR Label Rouge
VBF Viande Bovine
AOP Appellation
IGP Indication Géographique
HVE Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE **23/11/2026 au 29/11/2026 S48**

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
23/11/2026	24/11/2026	25/11/2026	26/11/2026	27/11/2026	28/11/2026	29/11/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de maïs	Champignons à la grecque	Œufs durs mayonnaise	Chou fleur vinaigrette	Potage de potimarron BIO	Salade d'artichaut	Chou blanc aux raisins
Lasagnes aux légumes	Filet de merlu MSC sauce citron	Emincé de poulet LR au jus	Omelette nature	Beaufilet de hoki MSC sauce aurore	Sauté de veau à l'estragon	Rôti de bœuf VBF à l'échalote
Purée de pommes de terre et haricots verts	Pommes de terre vapeur BIO et poireaux	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Riz aux petits légumes	Pâtes BIO et blettes
Saint-Nectaire AOP	Gouda	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Brie	Yaourt brassé nature	Saint-Paulin
Purée de fruits	Donut's chocolat	Purée de pomme BIO	Yaourt aromatisé local à la fraise	Purée de fruits	Purée de pomme vanille	Tarte aux abricots
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Sauté de bœuf VBF au paprika	Semoule et brocolis	Filet de poisson meunière	Pâtes aux petits légumes BIO	Sauté de dinde sauce au miel et romarin	Brandade de poisson aux légumes maison	Courgettes et pommes vapeurs persillées
Yaourt nature	Petit suisse sans sucre	Bleu	Fromage blanc sans sucre	Petit suisse sans sucre	Edam	Yaourt brassé nature
Flan saveur vanille	Purée de pomme pruneau	Semoule au lait	Purée de pomme pêche BIO	Crème dessert chocolat	Flan nappé caramel	Purée de fruits

* Recette contenant
BIO Issu de l'agriculture Biologique
MSC Pêche durable
LR Label Rouge
VBF Viande Bovine
AOP Appellation
IGP Indication Géographique
HVE Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

30/11/2026 **au** **06/12/2026** **S49**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026	05/12/2026	06/12/2026
Midi ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐
Tarte aux légumes (entrée)	Cœur de palmier vinaigrette	Salade de harengs	Potage de légumes de saison	Taboulé (entrée)	Salade de fenouil aux herbes	Salade coleslaw (entrée)
Sauté de dinde à la crème	Jambon braisé à la diable*	Boeuf VBF Bourguignon	Boudin noir*	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de volaille BIO à la moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Pommes de terre vapeur	Purée de céleri	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Emmental BIO	Gouda	Yaourt nature BIO	Camembert	Tomme PY IGP	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Crème dessert café	Millefeuille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Tarte au Flan
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tortelloni provençale BIO	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Blé HVE et choux de Bruxelles	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre vapeur et chou fleur à la crème	Omelette nature
Yaourt nature BIO	Chèvretine	Tomme blanche	Petit suisse sans sucre	Saint-Nectaire AOP	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Yaourt aromatisé local à la vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

30/11/2026 **au** **06/12/2026** **S49**

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026	05/12/2026	06/12/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Tarte aux légumes (entrée)	Cœur de palmier vinaigrette	Oeuf dur nature	Potage de légumes de saison	Taboulé (entrée)	Salade de fenouil aux herbes	Salade coleslaw (entrée)
Sauté de dinde à la crème	Jambon braisé à la diable*	Boeuf VBF Bourguignon	Boudin noir*	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de volaille BIO à la moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Pommes de terre vapeur	Purée de céleri	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Emmental BIO	Gouda	Yaourt nature BIO	Camembert	Tomme PY IGP	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tortelloni provençale BIO	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Blé HVE et choux de Bruxelles	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre vapeur et chou fleur à la crème	Omelette nature
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme fraise	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

30/11/2026 **au** **06/12/2026** **S49**

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026	05/12/2026	06/12/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Chou rouge vinaigrette	Cœur de palmier vinaigrette	Œufs durs mayonnaise	Potage de légumes de saison	Taboulé (entrée)	Salade de fenouil aux herbes	Salade coleslaw (entrée)
Sauté de dinde à la crème	Boulettes de bœuf VBF - sauce barbecue	Boeuf VBF Bourguignon	Omelette nature	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de volaille BIO à la moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Pommes de terre vapeur	Purée de céleri	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature BIO	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Edam sans sel	Yaourt nature BIO et local
Fruit de saison BIO	Crème dessert café	Millefeuille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme BIO	Tarte au Flan
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Omelette nature	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Blé HVE et choux de Bruxelles	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre vapeur et chou fleur à la crème	Omelette nature
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Saint-Paulin sans sel
Purée de fruits	Purée de pomme pêche BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme banane BIO	Yaourt aromatisé local à la vanille	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine

AOP Appellation

IGP Indication Géographique

HVE Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

30/11/2026 **au** **06/12/2026** **S49**

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026	05/12/2026	06/12/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Tarte aux légumes (entrée)	Cœur de palmier vinaigrette	Salade de harengs	Potage de légumes de saison	Taboulé (entrée)	Salade de fenouil aux herbes	Salade coleslaw (entrée)
Sauté de dinde à la crème	Cordon bleu de dinde	Boeuf VBF Bourguignon	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de volaille BIO à la moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Pommes de terre vapeur	Purée de céleri	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Petit cabray	Chèvretine	Yaourt nature BIO	Petit moulé aux noix	Fromage à tartiner	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Crème dessert café	Millefeuille	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme fraise	Purée de pomme BIO	Tarte au Flan
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tortelloni provençale BIO	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Blé HVE et choux de Bruxelles	Filet de poisson blanc au citron	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre vapeur et chou fleur à la crème	Filet de hoki au citron
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Saint-môret	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Chèvretine
Liégeois à la vanille	Purée de pomme pêche BIO	Purée de fruits	Purée de fruits	Yaourt aromatisé local à la vanille	Liégeois au chocolat	Purée de fruits

* Recette contenant **BIO** Issu de l'agriculture Biologique **MSC** Pêche durable **LR** Label Rouge **VBF** Viande Bovine **AOP** Appellation **IGP** Indication Géographique **HVE** Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

30/11/2026 **au** **06/12/2026** **S49**

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
30/11/2026	01/12/2026	02/12/2026	03/12/2026	04/12/2026	05/12/2026	06/12/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Tarte aux légumes (entrée)	Cœur de palmier vinaigrette	Salade de harengs	Potage de légumes de saison	Taboulé (entrée)	Salade de fenouil aux herbes	Salade coleslaw (entrée)
Sauté de dinde à la crème	Cordon bleu de dinde	Boeuf VBF Bourguignon	Rôti de dinde LR sauce chasseur	Filet de lieu MSC sauce italiano	Emincé de volaille BIO à la moutarde	Rôti de veau à la provençale
Semoule et brocolis	Flageolets et carottes	Pommes de terre vapeur	Purée de céleri	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Emmental BIO	Gouda	Yaourt nature BIO	Camembert	Tomme PY IGP	Mimolette	Yaourt nature BIO et local
Purée de fruits	Crème dessert café	Millefeuille	Purée de pomme banane BIO	Purée de pomme fraise	Purée de pomme BIO	Tarte au Flan
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tortelloni provençale BIO	Filet de merlu MSC sauce aïoli	Blé HVE et choux de Bruxelles	Filet de poisson blanc au citron	Lentille et brunoise de légumes	Pommes de terre vapeur et chou fleur à la crème	Filet de hoki au citron
Yaourt nature BIO	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Petit suisse sans sucre	Fromage blanc sans sucre	Yaourt brassé nature	Coulommiers
Liégeois à la vanille	Purée de pomme pêche BIO	Purée de fruits	Purée de fruits	Yaourt aromatisé local à la vanille	Liégeois au chocolat	Purée de fruits

* Recette contenant

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine

AOP Appellation

IGP Indication Géographique

HVE Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

07/12/2026 **au** **13/12/2026** **S50**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026	11/12/2026	12/12/2026	13/12/2026
Midi ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Cervelas - cornichon*	Betteraves BIO sauce moutarde	Potage de légumes de saison	Duo de choux vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Limande meunière	Sauté de boeuf VBF à l'oignon	Quenelle nature sauce bisque	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Sauté de porc à la tomate*	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et choux de Bruxelles	Semoule aux petits légumes	Riz et poireaux à la crème	Lentille et brunoise de légumes	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et julienne de légumes	Semoule BIO et brocolis BIO
Yaourt brassé nature	Chèvre frais	Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Cantal AOP	Camembert
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Eclair vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé à la framboise	Fruit de saison BIO	Tiramisu
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Chili con carne	Blé HVE et cubes de potiron	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Edam BIO	Saint-Nectaire AOP	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Emmental BIO	Fromage blanc sans sucre
Purée de fruits BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

07/12/2026 **au** **13/12/2026** **S50**

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026	11/12/2026	12/12/2026	13/12/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Oeuf dur nature	Betteraves BIO sauce moutarde	Potage de légumes de saison	Duo de choux vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Limande meunière	Sauté de boeuf VBF à l'oignon	Quenelle nature sauce crème	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Sauté de porc à la tomate*	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et choux de Bruxelles	Semoule aux petits légumes	Riz et poireaux à la crème	Lentille et brunoise de légumes	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et julienne de légumes	Semoule BIO et brocolis BIO
Yaourt brassé nature	Chèvre frais	Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Cantal AOP	Camembert
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit du jour	Fruit de saison	Purée de pomme poire	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Chili con carne	Blé HVE et cubes de potiron	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Edam BIO	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre
Purée de fruits BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

07/12/2026 **au** **13/12/2026** **S50**

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026	11/12/2026	12/12/2026	13/12/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Œufs durs mayonnaise	Betteraves BIO sauce moutarde	Potage de légumes de saison	Duo de choux vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Limande meunière	Sauté de boeuf VBF à l'oignon	Filet de colin au jus	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Sauté de porc à la tomate*	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et choux de Bruxelles	Semoule aux petits légumes	Riz et poireaux à la crème	Lentille et brunoise de légumes	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et julienne de légumes	Semoule BIO et brocolis BIO
Yaourt brassé nature	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Yaourt nature BIO et local	Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel
Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Eclair vanille	Fruit de saison	Yaourt aromatisé à la framboise	Fruit de saison BIO	Tiramisu
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Chili con carne	Blé HVE et cubes de potiron	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Gouda sans sel	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre
Purée de fruits BIO	Flan nappé caramel	Fruit de saison BIO	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot	Fruit de saison BIO

* Recette contenant

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine

AOP Appellation

IGP Indication Géographique

HVE Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

07/12/2026 **au** **13/12/2026** **S50**

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026	11/12/2026	12/12/2026	13/12/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Œufs durs mayonnaise	Betteraves BIO sauce moutarde	Potage de légumes de saison	Duo de choux vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Limande meunière	Sauté de boeuf VBF à l'oignon	Quenelle nature sauce bisque	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Filet de poulet	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et choux de Bruxelles	Semoule aux petits légumes	Riz et poireaux à la crème	Lentille et brunoise de légumes	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et julienne de légumes	Semoule BIO et brocolis BIO
Yaourt brassé nature	Chèvre frais	Rondelé au poivre	Yaourt nature BIO et local	Vache picon	Saint-Môret	Rondelé au bleu
Purée de fruits BIO	Purée de pomme poire BIO	Liégeois à la vanille	Purée de pomme ananas	Yaourt aromatisé à la framboise	Purée de pomme abricot	Tiramisu
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Chili con carne	Blé HVE et cubes de potiron	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Fromage à tartiner ail et fines herbes	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Fromage à tartiner au bleu	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre
Crème dessert praliné	Flan nappé caramel	Purée de fruits	Purée de pomme	Purée de pomme poire	Semoule au lait	Purée de fruits

* Recette contenant

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine

AOP Appellation

IGP Indication Géographique

HVE Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

07/12/2026 **au** **13/12/2026** **S50**

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
07/12/2026	08/12/2026	09/12/2026	10/12/2026	11/12/2026	12/12/2026	13/12/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Salade de haricots verts BIO à l'échalote	Œufs durs mayonnaise	Betteraves BIO sauce moutarde	Potage de légumes de saison	Duo de choux vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Carottes râpées BIO au jus de citron
Limande meunière	Sauté de boeuf VBF à l'oignon	Quenelle nature sauce bisque	Rôti de veau à la moutarde	Filet de merlu MSC sauce citron	Filet de poulet	Rôti de dinde LR au cumin
Coquillettes et choux de Bruxelles	Semoule aux petits légumes	Riz et poireaux à la crème	Lentille et brunoise de légumes	Purée de carottes et patate douce	Boulgour et julienne de légumes	Semoule BIO et brocolis BIO
Yaourt brassé nature	Chèvre frais	Mimolette	Yaourt nature BIO et local	Tomme grise BIO	Emmental BIO	Camembert
Purée de fruits BIO	Purée de pomme poire BIO	Eclair vanille	Purée de pomme ananas	Yaourt aromatisé à la framboise	Purée de pomme abricot	Tiramisu
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Chili con carne	Blé HVE et cubes de potiron	Pommes vapeur et blettes au jus	Œufs dur BIO à la florentine	Farfalles et cubes de navet	Mijoté de boeuf VBF mironton	Riz et petits pois
Edam BIO	Petit suisse sans sucre	Yaourt nature	Bleu	Petit suisse sans sucre	Yaourt brassé nature	Fromage blanc sans sucre
Crème dessert praliné	Flan nappé caramel	Purée de fruits	Purée de pomme	Purée de pomme poire	Semoule au lait	Purée de fruits

* Recette contenant

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine

AOP Appellation

IGP Indication Géographique

HVE Haute Valeur

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

14/12/2026 **au** **20/12/2026** **S51**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/12/2026	15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026	18/12/2026	19/12/2026	20/12/2026
Midi ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐	***Midi*** ☐
Rillettes - cornichon*	Salade palmito	Quiche lorraine* (entrée)	Potage de légumes de saison	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Chou rouge aux pommes
Emincé de poulet sauce aigre douce	Blanquette de veau	Sauté de dinde sauce au thym	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux oignons
Quinoa et choux de bruxelles	Riz	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Blé HVE et fenouil	Lentilles et carottes	Cubes de potiron et pommes de terre vapeur
Saint-Paulin	Mimolette	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY IGP	Yaourt brassé nature
Liégeois à la vanille	Beignet pomme	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Tarte noix de coco
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Quenelle nature sauce aurore	Semoule BIO et haricots plats
Fromage blanc BIO	Tomme grise BIO	Yaourt brassé aux fruits	Tomme blanche	Gouda BIO	Fromage blanc BIO	Bleu
Purée de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche	Yaourt aromatisé local au citron	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

14/12/2026 **au** **20/12/2026** **S51**

SANS SUCRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/12/2026	15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026	18/12/2026	19/12/2026	20/12/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Oeuf dur nature	Salade palmito	Duo de crudités	Potage de légumes de saison	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Chou rouge aux pommes
Emincé de poulet sauce aigre douce	Blanquette de veau	Sauté de dinde sauce au thym	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux oignons
Quinoa et choux de bruxelles	Riz	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Blé HVE et fenouil	Lentilles et carottes	Cubes de potiron et pommes de terre vapeur
Saint-Paulin	Mimolette	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY IGP	Yaourt brassé nature
Fruit de saison	Purée de fruits	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Forêt noire sans sucre
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Quenelle nature sauce Aurore	Semoule BIO et ratatouille
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé nature	Tomme blanche	Yaourt brassé nature	Fromage blanc BIO	Bleu
Purée de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche	Purée de pomme ananas	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

14/12/2026 **au** **20/12/2026** **S51**

SANS SEL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/12/2026	**15/12/2026**	**16/12/2026**	**17/12/2026**	**18/12/2026**	**19/12/2026**	**20/12/2026**
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Œufs durs mayonnaise	Salade palmito	Duo de crudités	Potage de légumes de saison	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Chou rouge aux pommes
Emincé de poulet sauce aigre douce	Filet de poulet - stick moutarde	Sauté de dinde sauce au thym	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Rôti de porc LR aux oignons
Quinoa et choux de bruxelles	Riz	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Blé HVE et fenouil	Lentilles et carottes	Cubes de potiron et pommes de terre vapeur
Edam sans sel	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Yaourt nature BIO et local	Saint-Paulin sans sel	Gouda sans sel	Yaourt brassé nature
Liégeois à la vanille	Beignet pomme	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme poire BIO	Fruit de saison BIO	Tarte noix de coco
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Sauté de boeuf marengo	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Omelette nature	Semoule BIO et ratatouille
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Edam sans sel	Yaourt brassé nature	Fromage blanc BIO	Edam sans sel
Purée de fruits BIO	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche	Yaourt aromatisé local au citron	Fruit de saison BIO	Purée de pomme	Fruit de saison BIO

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE **14/12/2026 au 20/12/2026 S51**

MIXÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/12/2026	15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026	18/12/2026	19/12/2026	20/12/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Œufs durs mayonnaise	Salade palmito	Duo de crudités	Potage de légumes de saison	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Chou rouge aux pommes
Emincé de poulet sauce aigre douce	Blanquette de veau	Sauté de dinde sauce au thym	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Sauté de bœuf VBF au paprika
Quinoa et choux de bruxelles	Riz	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Blé HVE et fenouil	Lentilles et carottes	Cubes de potiron et pommes de terre vapeur
Fromage à tartiner	Fromage à tartiner aux noix	Fromage à tartiner ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et local	Vache picon	Petit cabray	Yaourt brassé nature
Liégeois à la vanille	Semoule au lait	Purée de pomme pêche	Purée de pomme ananas	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme	Tarte noix de coco
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Quenelle nature sauce Aurore	Semoule BIO et haricots plats
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Rondelé au poivre	Yaourt brassé nature	Fromage blanc BIO	Rondelé au bleu
Purée de fruits	Purée de fruits	Liégeois au café	Yaourt aromatisé local au citron	Flan saveur vanille	Mousse au chocolat	Purée de pomme ananas

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat

NOGENT SUR MARNE / *PORTAGE*
MENUS DE LA SEMAINE

14/12/2026 **au** **20/12/2026** **S51**

MOULINÉ

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
14/12/2026	15/12/2026	16/12/2026	17/12/2026	18/12/2026	19/12/2026	20/12/2026
MIDI ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐	***MIDI*** ☐
Œufs durs mayonnaise	Salade palmito	Duo de crudités	Potage de légumes de saison	Champignons à la grecque	Salade Camarguaise	Chou rouge aux pommes
Emincé de poulet sauce aigre douce	Blanquette de veau	Sauté de dinde sauce au thym	Boulettes de bœuf VBF au poivre	Filet de merlu MSC sauce dugléré	Sauté de veau à la lyonnaise	Sauté de bœuf VBF au paprika
Quinoa et choux de bruxelles	Riz	Semoule BIO et piperade de légumes	Pâtes et petit pois	Blé HVE et fenouil	Lentilles et carottes	Cubes de potiron et pommes de terre vapeur
Saint-Paulin	Mimolette	Brie	Yaourt nature BIO et local	Saint-Nectaire AOP	Tomme PY IGP	Yaourt brassé nature
Liégeois à la vanille	Beignet pomme	Purée de pomme pêche	Purée de pomme ananas	Purée de pomme poire BIO	Purée de pomme	Tarte noix de coco
Soir ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐	***Soir*** ☐
Tarte thon tomate	Haricots blancs à la tomate	Limande meunière	Tortilla aux pommes de terre et oignons	Riz et haricots beurre	Quenelle nature sauce Aurore	Semoule BIO et haricots plats
Fromage blanc BIO	Yaourt nature	Yaourt brassé aux fruits	Tomme blanche	Yaourt brassé nature	Fromage blanc BIO	Bleu
Purée de fruits	Purée de fruits	Liégeois au café	Yaourt aromatisé local au citron	Flan saveur vanille	Mousse au chocolat	Purée de pomme ananas

* Recette contenant du porc

BIO Issu de l'agriculture Biologique

MSC Pêche durable

LR Label Rouge

VBF Viande Bovine Française

AOP Appellation d'Origine Protégée

IGP Indication Géographique Protégée

HVE Haute Valeur Environnemental

Plat complet : le plat est présenté dans une seule barquette en quantité suffisante en lien avec l'intitulé du plat