NOGENT SUR MARNE / *RESIDENCE*
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	Grillade - Chipolatas*	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	Frites et salade	Riz aux petits légumes	Flageolets et carottes	Quinoa et brocolis	Petits pois et pommes de terre	Semoule et choux de Bruxelles
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
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 / *RESIDENCE*
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	Grillade - Faux filet	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	Frites et salade	Pommes de terre vapeur BIO et brocolis BIO	Farfalles et cubes de navet	Riz et épinards	Plat complet	Semoule BIO aux petits légumes
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
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 / *RESIDENCE*
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*	Grillade - Brochette de dinde	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
Salade verte - stick vinaigrette	Frites et salade	Riz pilaf aux champignons	Lentille et brunoise de légumes	Semoule BIO	Pâtes et poireaux à la crème	Carottes vichy et pommes vapeurs
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat	Tarte aux fruits	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*	Emincé de poulet BIO sauce colombo	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 / *RESIDENCE*
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	Grillade - Côtes de porc*	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	Frites et salade	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
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
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 / *RESIDENCE*
MENUS DE LA SEMAINE

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

			Anniversaire			
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	Grillade - Steak de bœuf	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	Frites et salade	Coquillettes et haricots verts	Lentilles et carottes	Semoule BIO et ratatouille	Riz aux petits légumes	Pâtes BIO et blettes
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
Fruit de saison BIO	Donut's chocolat	Fruit de saison	Gâteau anniversaire	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 / *RESIDENCE*
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	Grillade - Merguez	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	Frites et salade	Pommes de terre vapeur	Purée de céleri	Farfalles et petits pois	Quinoa sauce tomate et champignons	Piperade de légumes et riz
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
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 / *RESIDENCE*
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	Grillade - Pilons de poulet	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	Frites et salade	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
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
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 / *RESIDENCE*
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	Grillade - Jambon grillé*	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	Frites et salade	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
Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
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