

## Saint Cloud Menus du 04/03/2024 au 08/03/2024





## LUNDI

# Endives bio Salade verte bio et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

Colombo de porc\* lr
Colombo de dinde LR

Riz bio

Petit fromage frais nature Yaourt aromatisé

## MARDI

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs et emmental râpé

Saint Nectaire aop
Cantal aop

Fruit frais au choix

## **MERCREDI**

#### Pizza au fromage

Sauté de veau lr au romarin

Petits pois mijotés bio

Crème dessert au chocolat Crème dessert à la vanille

#### JEUDI

Poulet Ir rôti au jus
Pommes de terres quartier avec
peau

Camembert Coulommiers

Pomme bio de producteur local

## VENDREDI

Pomelos bio

Salade coleslaw bio locale
(carotte, chou blanc, mayonnaise)
Dés de mimolette

Filet de colin d'Alaska pané frais et quartier de citron Epinards branches en béchamel

Tarte au flan dcgGâteau basque dcg

\*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

















Appellation d'Origine Certifié Label Rouge



Saint Cloud Menus du 11/03/2024 au 15/03/2024





## LUNDI

- Carotte bio locale

  Mâche et betteraves bio
  et vinaigrette moutarde
- Sauté de boeuf char sauce aux olives Ratatouille à la niçoise Blé
- Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel Mousse au chocolat au lait

## **MARDI**

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

- Chili sin carne bio et riz bio
  - Pont l'évêque aop
    Munster aop

Fruit frais au choix

## **MERCREDI**

## Soupe cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)

- Escalope de dinde lr sauce chasseur Pâtes et emmental râpé Haricots verts
  - Fruit frais au choix

>---

## **JEUDI**

- Jambon blanc Ir sauce tomate

  JAMBON DINDE LBR SAUCE

  TOMATE
- Haricots blancs coco bio sauce thym
  - Carottes bio

Fromage fondu Vache qui rit Fromage frais Saint môret

Purée de pomme bio parfumée à la vanille

## VENDREDI

Salade verte bio
et croûtons
et maïs
et vinaigrette moutarde

Parmentier de saumon (purée pdt BIO)

Yaourt bio aromatisé framboise

Yaourt bio nature

\*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Morrus proposés sous réserve de disponibilité des produits















**Saint Cloud** Menus du 18/03/2024 au 22/03/2024





#### **MERCREDI MARDI JEUDI** VENDREDI LUNDI

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

- Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)
  - Fromage blanc bio sucré différemment et dosette de sucre blanc Confiture Miel

>---Fruit frais au choix

#### \*\*\* Amuse-bouche: Muesli \*\*\*

- Salade verte bio et vinaigrette moutarde Pomelos bio
- Sauté de porc\* lr sauce tomate Sauté de dinde lr sauce tomate et quartier de citron

Riz bio

Petit fromage blanc aux fruits Petit fromage frais nature

#### \*\*\* Les pas pareille \*\*\*

Radis roses en rondelles Emincé d'endives Dés de mimolette et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

> Rôti de bœuf char et son jus

Carottes bio

Fondant de haricot rouge et framboise

Hoki pmd sauce basilic **Brocolis** Pâtes

et emmental râpé

Bûche mélangé Camembert

> Fruit frais au choix

•: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits











**Saint Cloud** Menus du 25/03/2024 au 29/03/2024





## LUNDI

#### Carottes rapées bio fraiches vinaigrette bio provençale Endives bio vinaigrette à la provençale

BIFTECK HACHE AGB SAUCE **DIJONNAISE** 

Lentilles Icl mijotées

A Yaourt bio nature Yaourt bio brassé framboise, abricot

## MARDI

Cordon bleu de volaille Pâtes bio et emmental râpé Epinards branche bio à la crème

> 🖲 Cantal aop Pont l'évêque aop

Poire bio Icl 🕮 Pomme bio de producteur local

## **MERCREDI**

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Céleri bio rémoulade Salade de mâche et betteraves rouges bio

et édam bio et vinaigrette moutarde

@ Omelette bio Petits pois mijotés Riz bio

Beignet parfum chocolat noisette dcg

## **JEUDI**

Poulet Ir rôti au jus Pommes de terre vapeur

Fromage fondu Croc'lait Fromage fondu Vache Picon

> Fruit frais au choix

## VENDREDI

Salade florida (SV BIO, pamplemousse, mandarine, croûtons)

Salade verte bio aux pommes et oranges bio et vinaigrette moutarde

Merlu pmd sauce citron Purée de courge butternut et pommes de terre bio

Petit fromage blanc aux fruits Petit fromage frais nature

\*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



















**Saint Cloud** Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024





**MERCREDI VENDREDI JEUDI** LUNDI MARDI \*\*\* Dessert de printemps \*\*\* \*\*\* Menu Végétarien \*\*\* Salade verte bio et vinaigrette au miel et moutarde à paprika, persil Omelette bio Concombre en rondelles l'ancienne Lentilles mijotées bio et vinaigrette moutarde Purée de courgettes et pommes de Pomelos bio Radis roses terre Saint Nectaire aop et beurre Goulash de boeuf Ir (paprika Pont l'évêque aop A Yaourt bio nature doux, tomate) Merlu pmd sauce curry Yaourt bio brassé à la fraise Pommes de terre vapeur Fruit frais Pâtes bio Ratatouille à la niçoise au choix et emmental râpé Fruit frais au choix Crème dessert bio à la vanille **Brownie** Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

> \*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy Manus proposés sous réserve de disponibilité des produits











**Saint Cloud** Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024





#### LUNDI

## MARDI

## **MERCREDI**

## **JEUDI**

## VENDREDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

- Salade fraicheur de printemps bio (SV bio, pomme bio, céleri bio, cerfeuil)
  - Salade verte bio et croûtons et vinaigrette moutarde
  - Sauté de veau lr marengo (tomate et champignons) Penne rigate
    - et emmental râpé bio

Fruit frais au choix

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

#### SAUTE PORC FRANCILIN SAUCE FERMIERE

- 🥬 Sauté de dinde Ir façon fermière Petits pois mijotés Riz bio
  - Cantal aop Munster aop

Fruit frais au choix

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

- Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise)
  - Pomelos bio
  - et dés de gouda bio
- **!** Escalope de dinde lr sauce charcutière
  - Boulgour bio Courgettes

lle flottante et sa crème anglaise

#### \*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Parmentier au haché végétal (PDT fraîche BIO)

€ Yaourt nature bio de Sigy Icl

Fruit frais au choix

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

- Salade de mâche et betteraves rouges bio
  - Endives bio et vinaigrette aux herbes
    - et édam bio

Filet de colin d'Alaska pané frais Chou fleur en béchamel

Pommes de terre bio

Cake à la noix de coco (farine locale)

• : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits













**Saint Cloud** Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024





## LUNDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

Salade de tomates **Endives** et vinaigrette au basilic

Escalope de porc lr sauce au thym

Escalope de dinde LBR sauce au thym

Haricots blancs coco bio sauce tomate

> Crème dessert à la vanille Liégeois chocolat

## MARDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Sauce ratatouille bio et pois cassés

Riz bio

Saint Nectaire aop

Cantal aop

Fruit frais au choix

## **MERCREDI**

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

Céleri bio rémoulade Pomelos bio et dosette de sucre blanc et dés de mimolette

Sauté de boeuf charolais façon stroganoff (tomate, champignon, parpika, crème) Haricots verts

**\_\_\_** 

Crêpe nature sucrée

#### JEUDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

Concombres en rondelles bio Salade verte bio et vinaigrette moutarde

Aiguillettes de poulet vf jus aux oignons Pâtes et emmental râpé

Purée de pommes bio

## VENDREDI

#### \*\*\* Vacances \*\*\*

Taboulé Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde et édam bio

Merlu pmd sauce basilic Carottes fraîches

> >---Fruit frais au choix

\*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits















**Saint Cloud** Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024





## LUNDI

Poulet Ir rôti au jus Epinards branches en béchamel Riz bio

🕮 Fromage fondu vache qui rit bio Fromage frais Carré frais bio

> Fruit bio au choix

## MARDI

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde Radis roses et beurre

Sauté de boeuf charolais sauce caramel Petits pois et carottes Blé

**\_\_\_** 

A Yaourt bio nature et dosette de sucre blanc Confiture Miel

## **MERCREDI**

Salade verte bio Salade de tomate bio et vinaigrette à la ciboulette 🥏 et dés de cantal aop

Jambon blanc\* Ir Pommes de terres quartier avec peau

Compote de pommes et ananas allégée en sucre Compote de pommes et fraises allégée en sucre

## **JEUDI**

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Carotte bio locale Endives bio et vinaigrette moutarde Dés de mimolette

Farfalles au pesto brocolis haricots blanc

>---

Barre bretonne à partager

## **VENDREDI**

\*\*\* Amuse-bouche : Dessert végétal au lait de coco \*\*\*

Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes Purée de pommes de terre

> Camembert Bûche mélangé

Fruit bio au choix

\*: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy Manus proposés sous réserve de disponibilité des produits















**Saint Cloud** Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024





#### **MERCREDI MARDI JEUDI** VENDREDI LUNDI \*\*\* Menu Végétarien \*\*\* Sauté de boeuf charolais sauce au Salade verte bio Salade de tomate bio thym et maïs Concombres en rondelles bio 🕮 Carottes râpées bio vinaigrette Haricots verts et croûtons et vinaigrette moutarde Boulgour au basilic et vinaigrette moutarde Mâche et betteraves bio >---Merlu pmd sauce aux épices Edam et vinaigrette au basilic Escalope de porc\* Ir au jus douces Montcadi croûte noire **Escalope** de dinde lr au jus Fusilli bio VG. RIZ AGB, KORMA AGB Pommes de terre Caldeirada (pdt. Fruit bio PATATE DOUCE, EDAMAME tomate, oignon) Duo de mozzarella et cheddar au choix Ratatouille râpés 🕮 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio Yaourt bio aromatisé framboise Purée de pommes bio Crème dessert bio chocolat Yaourt bio nature

•: plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





