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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Endives bio et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Colombo de porc* lr *Colombo de dinde LR* Riz bio Petit fromage frais nature	***** Menu Végétarien ***** Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs et emmental râpé Saint Nectaire aop Fruit frais	Pizza au fromage Sauté de veau lr au romarin Petits pois mijotés bio Crème dessert au chocolat	Poulet lr rôti au jus Pommes de terres quartier avec peau Camembert Pomme bio de producteur local	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 dcg

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Décongelé — Issu de l'agriculture biologique

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carotte bio locale Sauté de boeuf char sauce aux olives Ratatouille à la niçoise Blé Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	***** Menu Végétarien ***** Chili sin carne bio et riz bio Riz bio Pont l'évêque aop Fruit frais	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	Jambon blanc lr sauce tomate *JAMBON DINDE LBR SAUCE TOMATE* Haricots blancs coco bio sauce thym Carottes bio Fromage fondu Vache qui rit Purée de pomme bio parfumée à la vanille	Salade verte bio et croûtons et vinaigrette moutarde Parmentier de saumon (purée pdt BIO) Yaourt bio aromatisé framboise

* : 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 Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Viande charolaise

sOgeres

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Menu Végétarien ***** Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) Fromage blanc bio sucré différemment Sucre Confiture d'abricots Miel Fruit frais	Salade verte bio et vinaigrette moutarde Sauté de porc* lr sauce tomate *Sauté de dinde lr sauce tomate* et quartier de citron Riz bio Petit fromage blanc aux fruits		***** Les pas pareille ***** Radis roses en rondelles 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 Fruit frais

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

sOgeres

Certifié Label Rouge | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Viande charolaise

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées bio fraiches vinaigrette bio provençale BIFTECK HACHE AGB SAUCE DIJONNAISE Lentilles lcl mijotées Yaourt bio nature	Cordon bleu de volaille Pâtes bio et emmental râpé Epinards branche bio à la crème Cantal aop Poire bio lcl	*** **Menu Végétarien** *** Céleri bio rémoulade et édam bio Omelette bio Petits pois mijotés Riz bio Beignet parfum chocolat noisette dcg	Poulet lr rôti au jus Pommes de terre vapeur Fromage fondu Croc'lait Fruit frais	Salade florida (SV BIO, pamplemousse, mandarine, croûtons) et vinaigrette moutarde Merlu pmd sauce citron Purée de courge butternut et pommes de terre bio Petit fromage blanc aux fruits

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Décongelé | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Produit local

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade verte bio et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne Goulash de boeuf lr (paprika doux, tomate) Pommes de terre vapeur Ratatouille à la niçoise Crème dessert bio à la vanille	Sauté de poulet lr sauce au paprika, persil Lentilles mijotées bio Saint Nectaire aop Fruit frais	***** Menu Végétarien ***** Omelette bio Purée de courgettes et pommes de terre Yaourt bio nature Fruit frais	***** Dessert de printemps ***** Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde Merlu pmd sauce curry Pâtes bio et emmental râpé Brownie

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

sOgeres

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

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Vacances *****	***** Vacances *****	***** Vacances *****	***** Vacances *** Menu végétarien *****	***** Vacances *****
Salade fraicheur de printemps bio (SV bio, pomme bio, céleri bio, cerfeuil) et vinaigrette moutarde Sauté de veau lr marengo (tomate et champignons) Penne rigate et emmental râpé bio Fruit frais	SAUTE PORC FRANCILIN SAUCE FORESTIERE *Sauté de dinde lr façon fermière* Petits pois mijotés Riz bio Cantal aop Fruit frais	Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise) et dés de gouda bio Escalope de dinde lr sauce charcutière Boulgour bio Courgettes Ile flottante et sa crème anglaise	Parmentier au haché végétal (PDT fraîche BIO) Yaourt nature bio de Sigy lcl Fruit frais	Salade de mâche et betteraves rouges 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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée — Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit local

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***** Vacances *****	***** Vacances *** Menu végétarien *****	***** Vacances *****	***** Vacances *****	***** Vacances *****
Salade de tomates et vinaigrette au basilic	Sauce ratatouille bio et pois cassés Riz bio	Céleri bio rémoulade et dés de mimolette	Concombres en rondelles bio et vinaigrette moutarde	Taboulé et édam bio
Escalope de porc lr sauce au thym *Escalope de dinde LBR sauce au thym* Haricots blancs coco bio sauce tomate	Saint Nectaire aop Fruit frais	Sauté de boeuf charolais façon stroganoff (tomate, champignon, parpika, crème) Haricots verts	Aiguillettes de poulet vf jus aux oignons Pâtes et emmental râpé	Merlu pmd sauce basilic Carottes fraîches Fruit frais
Liégeois chocolat		Crêpe nature sucrée	Purée de pommes bio	

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée | Certifié Label Rouge | Issu de l'agriculture biologique | Produit de la mer durable | Viande Française

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poulet lr rôti au jus Epinards branches en béchamel Riz bio ✂ Fromage fondu vache qui rit bio ✂ Fruit bio	Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde ✂ Sauté de boeuf charolais sauce caramel Petits pois et carottes Blé ✂ Yaourt bio nature Sucre Confiture de fraises Miel	Salade verte bio et vinaigrette à la ciboulette et dés de cantal aop ✂ Jambon blanc* lr *Filet de dinde lr façon jambon* Pommes de terres quartier avec peau ✂ Compote de pommes et ananas allégée en sucre	***** Menu Végétarien ***** Carotte bio locale Dés de mimolette ✂ Farfalles au pesto brocolis haricots blanc ✂ Barre bretonne à partager	Colin d'Alaska pmd sauce fines herbes Purée de pommes de terre ✂ Camembert ✂ Fruit bio

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

sOgeres

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

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de boeuf charolais sauce au thym Haricots verts Boulgour Edam Fruit bio	***** Menu Végétarien ***** Carottes râpées bio vinaigrette au basilic VG. RIZ AGB,KORMA AGB PATATE DOUCE,EDAMAME Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio		Salade verte bio et maïs et vinaigrette moutarde Escalope de porc* lr au jus *Escalope de dinde lr au jus* Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon) Ratatouille Yaourt bio aromatisé framboise	Salade de tomate bio et vinaigrette moutarde Merlu pmd sauce aux épices douces Fusilli bio Duo de mozzarella et cheddar râpés Purée de pommes bio

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable