



# Saint Cloud (Elémentaire)

## Menus du 29/08/2022 au 02/09/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

Colombo de porc\*  
Colombo de dinde LR  
 Riz bio  
 Pointe de Brie  
 Saint Nectaire aop  
 Fruit bio  
 au choix

### Mardi

  Courgette bio lcl et ciboulette  
  Salade de tomate bio lcl vinaigrette moutarde  
 Sauté de veau lr au romarin  
 Pâtes  
 Petit fromage frais aux fruits  
 Fromage blanc nature

### Mercredi

Pizza tomate et fromage et emmental râpé  
 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce basquaise  
 Chou fleur bio en gratin  
 Ile flottante  
 Liégeois à la vanille

### Jeudi

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*  
 Concombre bio tzaziki  
  Salade de tomate bio lcl vinaigrette moutarde  
 Beignet stick mozzarella  
 Petits pois et carottes  
 Tarte au flan  
 Beignet framboise

### Vendredi

Salade de betteraves rouges  
 Sauce facon Voronoff  
 Macédoine mayonnaise  
  Brandade de poisson (colin d'Alaska, merlu, hoki) pmd du chef (Pdt fraîche locale)  
 Salade verte bio vinaigrette moutarde  
  Yaourt nature bio de Sigy lcl

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille

Saint Cloud (Elémentaire)  
Menus du 05/09/2022 au 09/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Carottes râpées bio vinaigrette au basilic  
 Salade de tomate bio Ici vinaigrette au basilic  
—  
Sauté de porc sauce au thym  
 Sauté de dinde Ir au thym  
Pommes noisette  
—  
Petit fromage frais nature  
Yaourt nature

Mardi

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*  
Caponata (courgette BIO, olive, poivron)  
 Riz bio  
—  
 Pont l'Evêque aop  
Edam  
—  
Fruit au choix

Mercredi

Sardine à l'huile  
Pâté de mousse de canard  
—  
 Emincé de dinde Ir sauce paprika et persil (crème, carotte, oignon, tomate, persil)  
 Gratin brocolis chou fleur bio mozzarella cheddar  
—  
Gâteau basque  
Tarte noix de coco et framboise

Jeudi

\*\*\* Menu de la rentrée \*\*\*  
Tranche de pastèque  
Melon vert  
—  
 Rôti de bœuf charolais au jus  
 Coquillettes bio  
—  
 Milkquik du chef (cacao, lait local, crème anglaise, fromage blanc)

Vendredi

Taboulé  
Salade de haricots blancs et cerfeuil dés de mimolette  
—  
 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce fines herbes  
Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles  
—  
 Fruit bio au choix

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Local



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



# Saint Cloud (Elémentaire)

## Menus du 12/09/2022 au 16/09/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

#### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade de pommes de terre  
Salade de pois chiche

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes

 Courgettes bio à la provençale

Fromage blanc aromatisé  
Fromage blanc sucré

### Mardi

 Sauté de boeuf charolais façon stroganoff (tomate, champignon, paprika, crème)

 Brocolis bio et semoule bio

Montcadi croûte noire  
Saint Paulin

 Fruit bio au choix

### Mercredi

Concombre en rondelles  
Salade verte  
vinaigrette à la ciboulette

 Poulet Ir sauce façon grand mère

 Fusilli bio

Lacté saveur vanille nappé caramel  
Lacté saveur vanille

### Jeudi

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

 Crème chèvre, poivron rouge et basilic du chef

Saucisse de Strasbourg\*  
*Francfort de volaille*

 Purée Crécy bio (carottes et pommes de terre)

Fruit au choix

### Vendredi

Salade de tomates vinaigrette moutarde  
Céleri rémoulade  
dés de mimolette

 Filet de merlu pmd sauce citron

 Riz bio

 Moelleux au chocolat et pépites du chef (farine locale)

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Saint Cloud (Elémentaire)  
Menus du 19/09/2022 au 23/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Sauté de boeuf charolais  
sauce aux olives  
 Lentilles mijotées bio  
—  
 Fourme d'Ambert aop  
Coulommiers  
—  
Fruit  
au choix

Mardi

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*  
Salade de tomates  
Vinaigrette au miel et moutarde à  
l'ancienne  
Radis roses  
et beurre  
—  
 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio  
—  
Mousse au chocolat au lait  
Liégeois à la vanille

Mercredi

Carottes râpées  
Salade iceberg  
vinaigrette moutarde  
—  
Merguez  
Mayonnaise  
et ketchup  
Frites au four  
—  
 Fromage blanc bio sucré  
différemment  
Sucre roux  
Confiture  
Chocolat en poudre

Jeudi

\*\*\* Amuse-bouche : Vieux  
Gouda (pétale) \*\*\*  
 Rôti de dinde Ir au romarin  
 Courgettes (Courgettes  
fraîches bio et locales)  
—  
Yaourt aromatisé  
Yaourt nature  
—  
Banane  
crème fouettée

Vendredi

Melon jaune  
Tranche de pastèque  
—  
Emincé de saumon sauce  
marseillaise  
 Brocolis bio et pâtes bio  
et mozzarella  
—  
Beignet parfum chocolat  
Beignet aux pommes

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Protégée



Charolais



Label Rouge

la cantine pas pareille



# Saint Cloud (Elémentaire)

## Menus du 26/09/2022 au 30/09/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

#### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Betteraves rouges et maïs  
Salade de betteraves rouges  
vinaigrette moutarde

 Omelette bio

 Epinards branche bio et riz bio  
et emmental râpé

Fruit  
au choix

### Mardi

 Salade coleslaw bio  
Carottes râpées

Sauté de porc, lardons et sauce  
tomate

*Sauté de dinde LR, dés de dinde  
et sauce tomate*

 Macaroni bio

Lacté saveur vanille  
Lacté saveur chocolat

### Mercredi

Pizza tomate et fromage  
et emmental râpé

 Poulet lr sauce façon marengo

 Chou fleur bio en gratin

Fruit  
au choix

### Jeudi

Salade de tomates  
Concombre en rondelles  
 Dés de Saint Nectaire aoc  
Vinaigrette au cerfeuil

 Rôti de veau lr sauce forestière  
(champignons)  
Petits pois mijotés

 Clafoutis pêches du chef  
(farine locale)

### Vendredi

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
Pommes persillées (fraîches  
locales)

 Petit suisse nature bio  
 Fromage blanc bio

Fruit  
au choix

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation d'Origine  
Contrôlée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Saint Cloud (Elémentaire)  
Menus du 03/10/2022 au 07/10/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Courgette bio lcl et ciboulette  
 Salade de tomate bio lcl vinaigrette balsamique  
—  
Colombo de porc\*  
Colombo de dinde LR  
Riz  
—  
Lacté saveur chocolat  
Lacté saveur vanille

Mardi

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*  
Caponata (duo de courgette, olive, poivron)  
Pâtes et emmental râpé  
—  
 Pont l'Evêque aop  
Edam  
—  
 Fruit bio au choix

Mercredi

 Salade verte bio  
 et maïs bio  
Radis roses en rondelles  
 et dés de cantal aop  
—  
 Bœuf charolais façon bourguignon  
 Carottes bio locales  
—  
Brownie  
Eclair parfum vanille

Jeudi

\*\*\* Amuse-bouche: gelée de coing \*\*\*  
 Rôti de dinde lr au jus  
 Epinards branches bio à la béchamel  
Pommes de terre sautées  
—  
Petit fromage frais nature  
Petit fromage frais aux fruits  
—  
 Fruit bio au choix

Vendredi

Merlu portion sauce béchamel aux épices douces  
 Purée de courge butternut et pommes de terre bio  
—  
Camembert Carré  
—  
 Fruit bio au choix

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Local

la cantine pas pareille

# Saint Cloud (Elémentaire)

## Menus du 10/10/2022 au 14/10/2022



# Menu de la semaine

## Lundi

\*\*\* Semaine des saveurs: Maroc  
- Menu végétarien \*\*\*

Tajine de légumes pois chiches et semoule

 Yaourt bio nature

 Orange bio

## Mardi

\*\*\* Semaine des saveurs:  
Turquie \*\*\*

Carotte et chou blanc rapés  
vinaigrette au cumin et coriandre

 Emincé de dinde lr sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle)  
Pain pita  
Pommes noisette

 Fromage blanc bio  
Miel coupelle  
et ses amandes effilées

## Mercredi

\*\*\* Semaine des saveurs: Italie  
\*\*\*

Crème mascarpone et pesto rouge  
et son gressini

 Bolognaise de boeuf bio  
Penne rigate  
et mozzarella

et fromage type parmesan

 Fruit bio  
au choix

## Jeudi

\*\*\* Semaine des saveurs:  
France \*\*\*

 Sauté de veau bio sauce charcutière (moutarde, cornichon)

 Haricots verts bio

 Saint Nectaire aop

  5/4 aux pommes du chef Ici (farine locale)

## Vendredi

\*\*\* Semaine des saveurs:  
Espagne \*\*\*

 Colin d'Alaska pmd sauce façon Zarzuela  
Riz saveur safrané

Tomme blanche

 Fruit bio  
au choix

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation  
d'Origine Protégée



Label Rouge



Local



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



# Saint Cloud (Elémentaire)

## Menus du 17/10/2022 au 21/10/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

-  Sauté de boeuf charolais  
sauce caramel  
Blé
- 
-  Cantal aop  
Carré
- 
-  Fruit bio  
au choix

### Mardi

- \*\*\* Menu végétarien \*\*\*
-  Râpé de céleri bio
-  Salade de tomate bio  
Vinaigrette au soja
- 
- Beignet stick mozzarella
-  Carottes bio et riz bio
- 
- Petit fromage frais nature  
Petit fromage frais aux fruits

### Mercredi

-  Concombre bio tzaziki
-  Salade verte bio  
vinaigrette moutarde
- 
-  Brandade de poisson (colin  
d'Alaska, merlu, hoki) pmd du chef  
(Pdt fraîche locale)
- 
- Ile flottante  
Liégeois à la vanille

### Jeudi

- \*\*\* Les pas pareille \*\*\*
- Tartinable pois chiches miel  
sésame et menthe
- 
-  Jambon de dinde lr
-  Gratin de brocolis bio
- Pommes de terre sautées en  
lamelles
- 
-  Fruit bio  
au choix

### Vendredi

-  Hoki pmd sauce au citron
-  Ratatouille bio niçoise et  
coquillettes bio
- 
- Coulommiers  
Bûche mélangée
- 
-  Coupelle de purée de pommes  
bio
-  Coupelle de purée de pomme  
et poire bio

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique



Appellation  
d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



# Saint Cloud (Elémentaire)

## Menus du 24/10/2022 au 28/10/2022



# Menu de la semaine

### Lundi

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Escalope de dinde lr au jus
-  Epinards bio béchamel et semoule bio
- 
- Edam
- Tomme noire
- 
-  Fruit bio au choix

### Mardi

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Carotte bio et céleri bio mélangés
-  Salade verte bio vinaigrette moutarde à l'ancienne
- 
-  Bifteck haché charolais sauce tomate
- Spaghetti et emmental râpé
- 
- Crème dessert à la vanille
- Crème dessert au chocolat

### Mercredi

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

- Fricassée de lentilles, légumes (poireau, carotte) et pdt
- 
-  Fromage blanc bio
- Sucre de canne CE
- Confiture
- 
-  Fruit bio au choix

### Jeudi

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Salade de tomate bio
-  Concombres en rondelles bio
-  Dés de Saint Nectaire aoc vinaigrette moutarde
- 
-  Rôti de boeuf charolais
- Jus de rôti
-  Carottes bio
- 
-   Gâteau tutti frutti du chef lcl (farine locale)

### Vendredi

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
-  sauce tomate bio
- Riz
- 
- Camembert
- Coulommiers
- 
-  Banane bio
- Sauce chocolat crème fouettée

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Charolais



Label Rouge



Local



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille

Saint Cloud (Elémentaire)  
Menus du 31/10/2022 au 04/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Carottes râpées bio

 Salade verte bio  
Vinaigrette au miel

Sauté de porc francilin  
Sauce cantadou agrume et  
potiron

 Sauté de dinde lr sauce  
cantadou, agrume et potiron  
Gratin de pommes de terre aux  
quatre épices

Lacté saveur vanille  
Lacté saveur chocolat

Mardi

Mercredi

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Poulet lr rôti au jus  
Lentilles locales mijotées

Fromage frais Saint môret  
Fromage fondu kiri

 Fruit bio  
au choix

Jeudi

\*\*\* Vacances - Menu Végétarien \*\*\*

 Taboulé aux raisins secs  
(semoule BIO) du chef

 Haricots blanc bio au cerfeuil

Pizza tomate, emmental et  
mozzarella

Haricots beurre à la tomate

Fruit  
au choix

Vendredi

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Velouté de chou fleur bio  
et emmental râpé

 Filet de merlu pmd sauce  
citron

Epinards branches au gratin

Tarte aux pommes  
Tarte noix de coco et framboise

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique

Label Rouge

Pêche durable

Plat du chef

la cantine pas pareille