



Saint Cloud (Maternelle)

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



Menu de la semaine

Lundi

Radis roses en rondelles
et maïs



Colombo de porc*
Colombo de dinde LR

Riz bio



Pointe de Brie

Mardi

Courgette bio lcl et
ciboulette
vinaigrette moutarde



Sauté de veau lr au romarin
Pâtes



Petit fromage frais aux fruits

Mercredi

Pizza tomate et fromage
et emmental râpé



Pavé de colin d'Alaska pmd
sauce basquaise

Chou fleur bio en gratin



Ile flottante

Jeudi

*** Menu végétarien ***

Concombre bio tzaziki



Beignet stick mozzarella
Petits pois et carottes



Tarte au flan

Vendredi

Salade de betteraves rouges
Sauce facon Voronoff



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



Agriculture
Biologique



Label Rouge



Local



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Saint Cloud (Maternelle)

Menus du 05/09/2022 au 09/09/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Carottes râpées bio vinaigrette au basilic

—

Sauté de porc sauce au thym

 Sauté de dinde Ir au thym

Pommes noisette

—

Petit fromage frais nature

Mardi

*** Menu végétarien ***

Caponata (courgette BIO, olive, poivron)

 Riz bio

—

 Pont l'Evêque aop

—

Fruit

Mercredi

Sardine à l'huile

—

 Emincé de dinde Ir sauce paprika et persil (crème, carotte, oignon, tomate, persil)

 Gratin brocolis chou fleur bio mozzarella cheddar

—

Gâteau basque

Jeudi

*** Menu de la rentrée ***

Tranche de pastèque

—

 Rôti de bœuf charolais au jus

 Coquillettes bio

—

 Milkquik du chef (cacao, lait local, crème anglaise, fromage blanc)

Vendredi

Taboulé dés de mimolette

—

 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce fines herbes

Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles

—

 Fruit 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 (Maternelle)

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



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Végétarien ***

Salade de pommes de terre

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes

 Courgettes bio à la provençale

Fromage blanc aromatisé

Mardi

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

 Brocolis bio et semoule bio

Montcadi croûte noire

 Fruit bio

Mercredi

Concombre en rondelles vinaigrette à la ciboulette

 Poulet Ir sauce façon grand mère

 Fusilli bio

Lacté saveur vanille nappé caramel

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

Vendredi

Salade de tomates vinaigrette moutarde 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 (Maternelle)

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
-
- Fruit

Mardi

- *** **Menu Végétarien** ***
- Salade de tomates
Vinaigrette au miel et moutarde à
l'ancienne
-
-  Tajine de pois chiches et
boulgour bio
-
- Mousse au chocolat au lait

Mercredi

- Carottes râpées
-
- 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
-
- Banane
crème fouettée

Vendredi

- Melon jaune
-
- Emincé de saumon sauce
marseillaise
-  Brocolis bio et pâtes bio
et mozzarella
-
- Beignet parfum chocolat

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 (Maternelle)

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



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu végétarien ***

Betteraves rouges et maïs
vinaigrette moutarde

 Omelette bio

 Epinards branche bio et riz bio
et emmental râpé

Fruit

Mardi

 Salade coleslaw bio

Sauté de porc, lardons et sauce
tomate

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

 Macaroni bio

Lacté saveur vanille

Mercredi

Pizza tomate et fromage
et emmental râpé

 Poulet lr sauce façon marengo

 Chou fleur bio en gratin

Fruit

Jeudi

Salade de tomates

 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

Fruit

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 (Maternelle)

Menus du 03/10/2022 au 07/10/2022



Menu de la semaine

Lundi

 Courgette bio lcl et ciboulette
vinaigrette balsamique

—

Colombo de porc*
Colombo de dinde LR

Riz

—

Lacté saveur chocolat

Mardi

***** Menu végétarien *****

Caponata (duo de courgette, olive, poivron)
Pâtes
et emmental râpé

—

 Pont l'Evêque aop

—

 Fruit bio

Mercredi

 Salade verte bio
 et dés de cantal aop

—

 Bœuf charolais façon bourguignon

 Carottes bio locales

—

Brownie

Jeudi

 Rôti de dinde lr au jus

 Epinards branches bio à la béchamel

Pommes de terre sautées

—

Petit fromage frais nature

—

 Fruit bio

Vendredi

Merlu portion sauce béchamel aux épices douces

 Purée de courge butternut et pommes de terre bio

—

Camembert

—

 Fruit bio

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 (Maternelle)

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

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

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 (Maternelle)

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



Menu de la semaine

Lundi

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

Mardi

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

Mercredi

-  Concombre bio tzaziki
- 
-  Brandade de poisson (colin
d'Alaska, merlu, hoki) pmd du chef
(Pdt fraîche locale)
- 
- Ile flottante
et sa crème anglaise

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

Vendredi

-  Hoki pmd sauce au citron
-  Ratatouille bio niçoise et
coquillettes bio
- 
- Coulommiers
- 
-  Coupelle de purée de pommes
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 (Maternelle)

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
-
-  Fruit bio

Mardi

*** Vacances ***

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

Mercredi

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

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

Jeudi

*** Vacances ***

-  Salade de tomate 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
-
-  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 (Maternelle)
Menus du 31/10/2022 au 04/11/2022



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

*** Vacances ***

 Carottes râpées 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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

inspirations
Sogeres

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Label Rouge