



Saint Cloud

Menus du 02/01/2023 au 06/01/2023



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Végétarien - Vacances ***

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate

Carottes
au persil

 Semoule bio

 Fromage blanc bio

 Petit suisse nature bio

 Fruit bio
au choix

Mardi

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

 Coquillettes bio
et emmental râpé

Carré

 Saint Nectaire aop

Fruit
au choix

Mercredi

 Potage de légumes variés bio

 Poulet lr rôti au jus
Haricots blancs coco sauce
tomate

Ile flottante
et sa crème anglaise
Liégeois à la vanille

Jeudi

 Jambon blanc* lr
Jambon de dinde LR

Ratatouille à la niçoise
Pommes de terre lamelles

Camembert

Bûche mélangée (lait vache et chèvre)

 Fruit bio
au choix

Vendredi

Galette des Rois

 Panais bio local frais en
rémoulade aux pommes

 Salade verte bio
 et maïs bio
et dés d'emmental

 Filet de merlu pmd sauce
bretonne

 Haricots verts bio
 Riz bio

Galette des Rois

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable

la cantine pas pareille



Saint Cloud

Menus du 09/01/2023 au 13/01/2023



Menu de la semaine

Lundi

 Daube de boeuf charolais à la provençale (tomate, herbes de provence)

 Semoule bio

 Cantal aop
Montcadi croûte noire

Fruit
au choix

Mardi

**** Menu végétarien ****

chou rouge vinaigrette miel
moutarde à l'ancienne
Endives
Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

Pommes de terre au fromage à tartiflette

 Fromage blanc bio sucré
différemment
Confiture
Miel
Minis billes chocolat

Mercredi

Carotte et céleri râpés frais en vinaigrette et maïs
Pomelos

Carbonara* (sauce à la crème, champignons et lardons de porc)
Pâtes à la romaine (crème, champignon, dinde, emmental, pois)

 Pennes bio et emmental râpé

Coupelle de purée de pomme pruneaux
Coupelle de purée de pommes

Jeudi

 Chou rouge bio
Salade de lentilles

 et dés de cantal aop

Emincé de volaille kebab sauce façon samouraï et ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

Fruit
au choix

Vendredi

 Salade verte bio aux pommes et oranges bio
Salade verte BIO et vinaigrette moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche LCL)

Lacté saveur chocolat
Lacté saveur vanille nappé caramel

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Pêche durable

la cantine pas pareille



Saint Cloud

Menus du 16/01/2023 au 20/01/2023



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Végétarien ***

Pâtes ratatouille et lentilles corail
(lentilles corail BIO)
et emmental râpé

 Pont l'Evêque aop
Edam

Fruit
au choix

Mardi

 Salade verte bio
 Mâche et betteraves bio
vinaigrette aux herbes

 Chili con carne et riz bio

Crème dessert à la vanille
Mousse au chocolat au lait

Mercredi

Pizza tomate et fromage

 Jambon de dinde lr
Epinards branches au gratin
 et emmental râpé bio

Fruit
au choix

Jeudi

** Amuse-bouche purée de Salsifis **

 Salade coleslaw bio
 Endives bio
dés de mimolette

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

 Cake coco du chef (farine
locale)

Vendredi

Velouté de champignons
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Brandade de poisson pmd

 Fruit bio
au choix

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Saint Cloud

Menus du 23/01/2023 au 27/01/2023



Menu de la semaine

Lundi

Chou blanc
vinaigrette balsamique
Radis roses
et beurre

Sauté de porc* 1r sauce
fermière

Sauté de dinde 1r façon
fermière

Lentilles mijotées bio

Lacté saveur vanille nappé
caramel
Lacté saveur vanille

Mardi

*** Menu Végétarien ***

Mélange pois cassés, tomate et
carotte

Macaroni bio
et emmental râpé

Mimolette
Montcadi croûte noire

Fruit
au choix

Mercredi

Endives bio

Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Dés de Saint Nectaire aoc

Bœuf charolais façon
bourguignon

Carottes fraîches

Pommes de terre bio

Cake à la cannelle du chef
(farine locale)

Jeudi

Les Pas Pareilles

Houmous de patate douce

Poulet 1r sauce basquaise
(tomate, oignon, laurier, thym)

Haricots verts
Semoule

Fruit bio
au choix

Vendredi

Gratin de poisson pmd sauce
dieppoise (à base de crustacés)

Brocolis
Riz

Petit fromage frais aux fruits
Petit fromage frais nature

Fruit
au choix

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation
d'Origine Contrôlée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Saint Cloud

Menus du 30/01/2023 au 03/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

-  Bolognaise de canard du chef
Fusilli
et emmental râpé
-
-  Fromage blanc bio
-  Yaourt bio brassé à la fraise
-
- Fruit
au choix

Mardi

- SAUTE PORC SAUCE CURRY
(PORC FRANCILIEN)
-  Sauté de dinde lr au curry
- Haricots verts
- Riz
-
- Edam
-  Fourme d'Ambert aop
-
-  Fruit bio
au choix

Mercredi

- *** Menu Végétarien ***
- Salade florida (SV BIO,
pamplemousse, mandarine,
croûtons)
et vinaigrette moutarde
-  Pomelos bio
-
- Nuggets de blé
et ketchup
- Pommes smile
-
- Liégeois chocolat
Liégeois à la vanille

Jeudi

- ** Vive les crêpes **
-  Carottes bio vinaigrette fruit de
la passion
-  Endives bio
-  et dés de cantal aop
-
- Rôti de boeuf CHAR
Jus de rôti
- Petits pois mijotés
-
- Crêpe nature sucrée
-  Pâte à tartiner bio
et crème fouettée

Vendredi

-  Potimenter de poisson pmd
(purée de potiron et pommes de
terre)
-
-  Fromage fondu vache qui rit
bio
-  Fromage frais fouetté bio
-
- Fruit
au choix

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Saint Cloud

Menus du 06/02/2023 au 10/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

- Sauté de bœuf charolais façon orientale
- Courgettes bio
- Semoule bio
-
- Montcadi croûte noire
- Saint Nectaire aop
-
- Fruit au choix

Mardi

- *** **Menu Végétarien** ***
- CHOU ROUGE agb (FRAIS)
(ASST VGTE agb BALSAMIQUE)
- Salade verte bio vinaigrette balsamique
-
- Pané à l'emmental
- Petits pois mijotés
- Riz
-
- Mousse au chocolat au lait
- Lacté saveur vanille

Mercredi

- Panais rémoulade aux pommes
- Emincé d'endives et vinaigrette moutarde
-
- Hoki pmd sauce armoricaine
- Farfalles et emmental râpé
-
- Yaourt bio à la myrtille
- Yaourt bio nature

Jeudi

- *** **Les Pas Pareilles** ***
- Tartinable carotte, haricot blanc et fromage fondu
-
- Rôti de dinde lr sauce cheese'mental
- Haricots verts bio
- Pommes de terre persillées
-
- Fruit au choix

Vendredi

- Emincé de saumon sauce curry
- Carottes
- Lentilles locales mijotées
-
- Camembert bio
- Pointe de brie bio
-
- Fruit au choix

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Label Rouge



Pêche durable

la cantine pas pareille



Saint Cloud

Menus du 13/02/2023 au 17/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

Boulettes au mouton et leur jus
Epinards branches en béchamel
Boullgour

 Pont l'Evêque aop
Mimolette

 Fruit bio
au choix

Mardi

** Menu végétarien **

Mâche et betteraves
et vinaigrette moutarde
Pomelos

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

 Fromage blanc bio sucré
différemment
Sucre roux
Confiture
Miel

Mercredi

 Taboulé aux raisins secs
(semoule BIO) du chef

 Salade de pois chiches bio
dés de mimolette

 Côte de porc 1r sauce diable

 Escalope de dinde 1r sauce
diable
Carotte (frais) à la crème

Fruit
au choix

Jeudi

*** Amuse-bouche : Mélange de céréales ***

Salade verte aux pommes et
oranges

Emincé d'endives
et vinaigrette à la ciboulette
 et emmental bio

 Rôti de veau 1r sauce aux
hortillons
Gratin de brocolis et choux fleurs
mozzarella et cheddar râpés

 Cake au chocolat du chef
(farine locale)

Vendredi

 Merlu portion pmd sauce
béchamel aux épices douces
Pommes de terre quartier avec
peau

Carré
Pointe de Brie

 Fruit bio
au choix

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Label Rouge



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Saint Cloud

Menus du 20/02/2023 au 24/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio vinaigrette au basilic

 Endives bio vinaigrette au basilic

OSNY - COLOMBO PORC FRANCILIN
Colombo de dinde LR
Riz

 Fruit bio au choix

Mardi

*** Vacances- Mardi gras ***

Emincé de chou blanc
Pomelos

 Poulet lr sauce fines herbes

 Torsades bio

Duo de mozzarella et cheddar râpés

Beignet parfum chocolat

Mercredi

*** Vacances ***

 Céleri rémoulade bio

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

 Dés de Saint Nectaire aoc

 Sauté de veau lr sauce diablo

Petits pois mijotés

  Gâteau tutti frutti du chef lcl (farine locale)

Jeudi

** Menu végétarien- Vacances **

Soupe montagnarde (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème) et emmental râpé

 Omelette bio
Haricots plats d'Espagne
Blé

Fruit au choix

Vendredi

*** Vacances ***

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron

 Purée de pommes de terre du chef

  Yaourt nature bio de Sigy lcl

Fruit au choix

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Contrôlée



Label Rouge



Local



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille



Saint Cloud
Menus du 27/02/2023 au 03/03/2023



Menu de la semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

**** Menu végétarien - Vacances****

Pizza tomate, emmental et mozzarella

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

Fromage blanc aromatisé
Petit fromage frais nature

Fruit au choix

***** Vacances *****

 ESCALOPE PORC lbr SAUCE AU THYM

 ESCALOPE DINDE lbr SAUCE AU THYM

Lentilles locales mijotées

 Haricots verts bio

Gouda
Montcadi croûte noire

Crème dessert à la vanille
Crème dessert au chocolat

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture
Biologique



Label Rouge