



# 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

 Fruit bio

### Mardi

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

 Coquillettes bio et emmental râpé

Carré

Fruit

### Mercredi

 Potage de légumes variés bio

 Poulet lr rôti au jus  
Haricots blancs coco sauce tomate

Ile flottante  
et sa crème anglaise

### Jeudi

 Jambon blanc\* lr  
*Jambon de dinde LR*

Ratatouille à la niçoise  
Pommes de terre lamelles

Camembert

 Fruit bio

### Vendredi

#### \*\*Galette des Rois\*\*

 Panais bio local frais en rémoulade aux pommes 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

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

Fruit

### Mardi

**\*\* Menu végétarien \*\***

chou rouge vinaigrette miel  
moutarde à l'ancienne

Pommes de terre au fromage à  
tartiflette

 Fromage blanc bio sucré  
différemment

Confiture d'abricots  
Miel

Minis billes chocolat

### Mercredi

Carotte et céleri râpés frais en  
vinaigrette  
et maïs

Carbonara\* (sauce à la crème,  
champignons et lardons de porc)

*Pâtes à la romaine (crème,  
champignon, dinde, emmental, p  
pois)*

 Pennes bio  
et emmental râpé

Coupelle de purée de pomme  
pruneaux

### Jeudi

 Chou rouge bio  
 et dés de cantal aop

Emincé de volaille kebab sauce  
façon samouraï  
et ketchup

Pommes de terre quartier avec  
peau

Fruit

### Vendredi

 Salade verte bio aux pommes  
et oranges 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

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

Fruit

### Mardi

 Salade verte bio  
vinaigrette aux herbes

 Chili con carne et riz bio

Crème dessert à la vanille

### Mercredi

Pizza tomate et fromage

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

Fruit

### Jeudi

 Salade coleslaw 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

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

---

 Sauté de porc\* 1r sauce  
fermière

 Sauté de dinde 1r façon  
fermière

 Lentilles mijotées bio

---

Lacté saveur vanille nappé  
caramel

### Mardi

**\*\*\* Menu Végétarien \*\*\***

Mélange pois cassés, tomate et  
carotte

 Macaroni bio  
et emmental râpé

---

Mimolette

---

Fruit

### Mercredi

 Endives 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

### Vendredi

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

Brocolis

Riz

---

Petit fromage frais aux fruits

---

Fruit

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



Fruit

### Mardi

SAUTE PORC SAUCE CURRY  
(PORC FRANCIEN)

 Sauté de dinde *lr au curry*

Haricots verts  
Riz



Edam



 Fruit bio

### Mercredi

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*

Salade florida (SV BIO,  
pamplemousse, mandarine,  
croûtons)  
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio



Nuggets de blé  
et ketchup  
Pommes smile



Liégeois chocolat

### Jeudi

\*\* **Vive les crêpes** \*\*

 Carottes bio vinaigrette fruit de  
la passion

 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



Fruit

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
- 
- Fruit

### Mardi

- \*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*
-  CHOU ROUGE agb (FRAIS)  
(ASST VGTE agb BALSAMIQUE)
- 
- Pané à l'emmental
- Petits pois mijotés
- Riz
- 
- Mousse au chocolat au lait

### Mercredi

- Panais rémoulade aux pommes
- 
-  Hoki pmd sauce armoricaine
- Farfalles
- et emmental râpé
- 
-  Yaourt bio à la myrtille

### 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

### Vendredi

- Emincé de saumon sauce curry
- Carottes
- Lentilles locales mijotées
- 
-  Camembert bio
- 
- Fruit

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture  
Biologique

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

 Fruit bio

### Mardi

#### \*\* Menu végétarien \*\*

Mâche et betteraves  
et vinaigrette moutarde

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

 Fromage blanc bio sucré  
différemment  
Sucre roux  
Confiture de fraises  
Miel

### Mercredi

 Taboulé aux raisins secs  
(semoule BIO) du chef  
dés de mimolette

 Côte de porc 1r sauce diable

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

Fruit

### Jeudi

Salade verte aux pommes et  
oranges  
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

 Fruit bio

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

OSNY - COLOMBO PORC FRANCILIN

Colombo de dinde LR  
Riz

 Fruit bio

### Mardi

\*\*\* Vacances- Mardi gras \*\*\*

Emincé de chou blanc

 Poulet lr sauce fines herbes

 Torsades bio

Duo de mozzarella et cheddar râpés

Beignet parfum chocolat

### Mercredi

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

 Céleri rémoulade bio  
 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

### 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

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

 Fruit

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

 ESCALOPE PORC lbr SAUCE AU THYM

 ESCALOPE DINDE lbr SAUCE AU THYM

Lentilles locales mijotées

 Haricots verts bio

 Gouda

 Crème dessert à la vanille

inspirations  
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

la cantine pas pareille



Agriculture  
Biologique



Label Rouge