

Saint Cloud (Maternelle) Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

de la semain



LUNDI

Menu végétarien ***

Salade verte BIO, croûtons, pamplemousse, mandarine et vinaigrette moutarde

- Omelette bio fraîche Ratatouille bio Fusilli bio et emmental râpé
- Fromage blanc bio

MARDI

Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise)

>--

Goulash de boeuf char (paprika doux, tomate) Pommes de terre en lamelles persillées

>---Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

Soupe brocolis pommes de terre duo de mozzarella et cheddar râpés

Cordon bleu de volaille Riz bio

Fruit

JEUDI

Salade de lentilles odés de cantal aop

Rôti de dinde Ir façon fermière Haricots verts au jus de légumes

Fruit

VENDREDI

- Salade de mâche et betteraves rouges bio dés de mimolette et vinaigrette moutarde
- Merlu pmd sauce crème tomate Chou fleur en béchamel

Barre bretonne à partager et sa crème anglaise

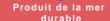
Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy













Produit de la mer Viande charolaise



Saint Cloud (Maternelle)
Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025





MERCREDI VENDREDI JEUDI LUNDI **MARDI** Carotte bio Icl *** Menu Végétarien *** Salade verte bio, pomme 🥵 Poulet rôti Ir bio et orange bio Riz bio Fricassée de lentilles bio, et vinaigrette moutarde 🕮 Epinards branches bio au Parmentier de colin légumes bio et pdt bio d'Alaska pmd gratin Sauté de bœuf char sauce Salade verte bio Cantal aop moutarde Fromage frais Saint môret et vinaigrette moutarde Petits pois mijotés Fruit bio Fruit bio Mousse au chocolat au lait Petit fromage frais aromatisé aux fruits

















Saint Cloud (Maternelle) Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

de la semain



LUNDI

Sauté de boeuf char sauce paprika persil Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) au jus de légumes Pennes bio et emmental râpé

> A Yaourt bio nature Miel

Sucre de canne bio

>---Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

E Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

Pâté de mousse de canard et cornichon

Poulet rôti Ir

Purée de courges butternut bio et pommes de terre bio et emmental râpé

Fruit

JEUDI

🥵 Rôti de dinde Ir au jus Pommes de terre bio fraîches IcI cubes persillées

Pont l'évêque aop

Fruit

VENDREDI

Salade verte bio croûtons et vinaigrette moutarde

Filet de colin d'Alaska pané frais et quartier de citron Haricots beurre à la tomate

Gâteau basque dcg

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy













sOgeres







Saint Cloud (Maternelle) Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025



LUNDI

- Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
- 🥵 Sauté de dinde lr au curry Pommes de terre lamelles
- Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MARDI

- *** Menu Végétarien ***
- Eusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio et emmental râpé

Camembert

>---Fruit

MERCREDI

Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre) duo de mozzarella et cheddar râpés

Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices) Petits pois mijotés

Fruit

JEUDI

- Salade verte bio , pamplemousse et mandarine en segment et vinaigrette moutarde
- Rôti de veau lr sauce forestière (champignons)
- Carottes bio locales au jus de légumes
- Lentilles mijotées bio
- dés de cantal aop
- Beignet framboise dcg

VENDREDI

- 🕮 Soupe Butternut, butternu<mark>t</mark> bio et emmental râpé
- Dés de saumon pmd sauce citron
 - Riz bio

Fruit















Saint Cloud (Maternelle)
Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025

de la semain



LUNDI

** Menu Végétarien ***

- Salade verte bio et vinaigrette moutarde
- Omelette bio fraîche
 Coquillettes bio
 et emmental râpé
 Petit pois et carottes
- Coupelle de purée de pommes et poire

MARDI

Carotte bio Icl

Sauté de boeuf char sauce hongroise (crème fraiche, paprika, oignon)
Julienne de légumes au jus de légumes

Riz bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

MERCREDI

- Taboulé aux raisins secs, semoule bio
 dés de cantal aop
 - Merguez Courgettes à l'ail

Fruit

JEUDI

Soupe brocolis pommes de terre et emmental râpé

Rôti de dinde lr au jus Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées

Fruit

VENDREDI

 Merlu pmd sauce coco citron vert
 Purée de patates douces et pommes de terre

Bûche mélangé

Fruit

sOgeres















Saint Cloud (Maternelle) Menus du 08/12/2025 au 12/12/2025

de la semain



LUNDI

- 🥵 Sauté de dinde Ir sauce champignons crémée Riz bio
- Haricots verts bio sauce tomate

Camembert >--

Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Carotte bio Icl

Pommes de terre au fromage à tartiflette

A Yaourt bio nature

MERCREDI

Poulet rôti Ir Ratatouille à la nicoise Semoule bio

Fromage frais Chanteneige

Fruit

JEUDI

- Salade verte bio et vinaigrette moutarde
- Rôti de boeuf char froid et son jus
 - Macaroni bio et emmental râpé

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

VENDREDI

Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre) et emmental râpé

Filet de colin d'Alaska pané frais Epinards branches en béchamel

Flan pâtissier dcg

















Saint Cloud (Maternelle) Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025

de la semaine

LUNDI

- Sauté de boeuf char sauce tomate,basilic Carotte bio au jus de légumes Boulgour bio
 - Pont l'évêque aop Fruit

MARDI

- *** Menu végétarien ***
- Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde
- Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé
- Yaourt nature bio de Sigy Icl Sucre roux Miel

MERCREDI

Soupe Courgettes (courgettes, purée PDT) et emmental râpé

Boulettes au mouton et boeuf sauce barbecue

Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)

Fruit

JEUDI

- ***Repas de fête de fin d'année***
- Emincé de haut de cuisse de dinde Ir sauce aux légumes d'antan Pom'pin Ketchup
- Fromage frais Chanteneige bio
- Bûche pâtissière crème au beurre au chocolat dcg Père Noël en chocolat

VENDREDI

- Salade verte bio aux pommes et oranges bio et vinaigrette moutarde
- Dés de saumon pmd sauce basilic
 Jardinière de légumes
 (carotte, p.pois, h.vert, navet)
 au jus de légumes

 Riz bio

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres









biologique











Saint Cloud (Maternelle) Menus du 22/12/2025 au 26/12/2025



*** Vacances ***

Poulet Ir sauce fines herbes Pommes de terre boulangères (oignons, thym)

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

> >---Fruit

MARDI

*** Vacances ***

- Salade coleslaw bio locale (carotte, chou blanc, mayonnaise)
- le dés de Saint Nectaire aoc
 - Blanquette de veau Ir Riz bio

Coupelle de purée de pommes et poire

MERCREDI

*** Vacances - Menu Végétarien ***

Tarte aux fromages (mozzarella, emmental)

- Carottes bio locales au jus de légumes
- Yaourt bio brassé au citron

Fruit

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

- Soupe Butternut, butternut bio duo de mozzarella et cheddar râpés
- Nuggets de poisson pmd Haricots verts bio au jus de légumes
- Cake au chocolat, farine Icl





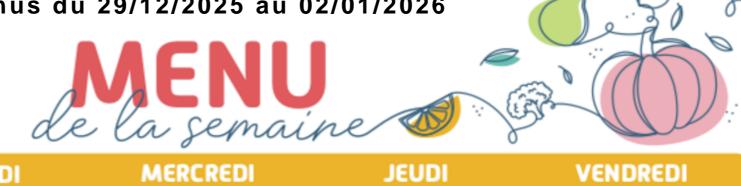




Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres





MARDI LUNDI *** Vacances *** Menu *** Vacances *** *** Vacances *** végétarien *** Chou rouge bio frais Rôti de boeuf char froid Ravioli de légumes bio vinaigrette au vinaigre de sauce barbecue cidre et huile bio Purée de brocolis et pommes de terre Mimolette >---Hoki pmd sauce bretonne Yaourt bio nature Fruit (champignon, crème, poireau) Pommes de terres quartier avec peau Fruit Ketchup Danette saveur pistache





