

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

MENU

de la semaine

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
 dés de cantal aop

 Rôti de dinde 1r 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

sOgeres

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio

 Cantal aop

 Fruit bio

MARDI

MERCREDI

 Salade verte bio, pomme bio et orange bio et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf char sauce moutarde
Petits pois mijotés

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

JEUDI

 Poulet rôti lr

 Riz bio

 Epinards branches bio au gratin

Fromage frais Saint môtet

 Fruit bio

VENDREDI

 Carotte bio lcl

 Parmentier de colin d'Alaska pmd

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

Mousse au chocolat au lait

sOgeres


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Produit local


Viande
charolaise

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

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

MENU

de la semaine

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
—
 Yaourt bio nature
Miel
 Sucre de canne bio
—
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
—
 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio
—
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

Pâté de mousse de canard
et cornichon
—
 Poulet rôti lr
 Purée de courges butternut
bio et pommes de terre bio
et emmental râpé
—
Fruit

JEUDI

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

sOgeres

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



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

MENU

de la semaine

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 ***

 Fusilli 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, butternut
bio
et emmental râpé
—
 Dés de saumon pmd sauce
citron
 Riz bio
—
Fruit

sOgeres

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

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

MENU

de la semaine

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 lcl

 Sauté de boeuf char sauce
hongroise (crème fraîche,
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

VENREDI

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

Bûche mélangé

Fruit

sOgeres


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Produit local


Viande
charolaise

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

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de dinde lr sauce
champignons crémée
 Riz bio
 Haricots verts bio sauce
tomate
Camembert
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Carotte bio lcl
Pommes de terre au fromage
à tartiflette
Yaourt bio nature

MERCREDI

 Poulet rôti lr
Ratatouille à la niçoise
 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

sOgeres

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



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit local



Viande charolaise

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char sauce
tomate, basilic
 Carotte bio
au jus de légumes
 Boulgour bio
Fruit

MARDI

*** Menu végétarien ***

 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette moutarde
 Penne bio sauce pesto,
fèves et cantal râpé
 Yaourt nature bio de Sigy
lcl
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 l'r 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

sOgeres

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



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Viande
charolaise

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Poulet lr 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)

 dés de Saint Nectaire aoc

 Blanquette de veau lr

 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 lcl

sOgeres



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

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

Saint Cloud (Maternelle)
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Ravioli de légumes bio


Mimolette


Fruit

MARDI

*** Vacances ***

 Chou rouge bio frais
vinaigrette au vinaigre de
cidre et huile bio


 Hoki pmd sauce bretonne
(champignon, crème, poireau)
Pommes de terres quartier
avec peau
Ketchup


Danette saveur pistache

MERCREDI

*** Vacances ***

 Rôti de boeuf char froid
sauce barbecue
Purée de brocolis et pommes
de terre


 Yaourt bio nature


Fruit

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise