



Saint Cloud  
Menus du 29/06/2026 au 03/07/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Rôti de dinde 1r sauce provençale

 Macaroni bio semi complet et emmental râpé



Petit fromage frais aromatisé aux fruits


Petit fromage frais nature au lait entier

Fruit frais au choix

## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


 Concombre bio en rondelle  
 Tomate bio et vinaigrette moutarde


 Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori

Crème dessert saveur vanille  
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

## MERCREDI

\*\*\* Repas froid \*\*\*


 Poulet 1r froid Et mayonnaise


 Taboulé, semoule bio


Fromage fondu Vache qui rit  
Fromage frais Petit louis


Fruit frais au choix


## JEUDI


 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Salade verte bio maïs bio poivron et olive et vinaigrette moutarde

 dés de cantal aop


 Sauté de boeuf 1r sauce romarin

 Haricots verts bio au persil


 Beignet framboise dco


## VENDREDI

Melon jaune  
Tranche de pastèque

 Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate

Purée de brocolis et pommes de terre

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Yaourt bio nature


Saint Cloud  
Menus du 06/07/2026 au 10/07/2026



# MENU


de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances - Menu  
Végétarien \*\*\*



 Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio


 Saint Nectaire aop  
 Cantal aop


 Fruit de saison bio au choix

## MARDI

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

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde  
 Salade de tomate bio lcl et vinaigrette moutarde


 Rôti de boeuf char froid sauce barbecue



 Fusilli bio et emmental râpé

Crème dessert saveur chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur chocolat


## MERCREDI

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

SAUTE PORC FRANCILIN  
SAUCE CARMEL  
 Sauté de dinde lr au caramel

 Riz bio  
 Epinards branche bio à la crème

Petit fromage frais aromatisé aux fruits  
Petit fromage frais nature au lait entier

 Fruit de saison bio au choix

## JEUDI

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


Nuggets de poulet  
Purée pommes de terre BIO, courgettes, olive et basilic


Coulommiers  
Camembert


Pastèque  
Melon jaune

## VENDREDI

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

 Salade verte bio croûtons et maïs et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce aux fines herbes

 Haricots verts bio

dés d'emmental

Gâteau de maïs (farine de blé locale)

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine  
Protégée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la  
mer durable

  
Produit local

  
Viande  
charolaise

Saint Cloud  
Menus du 13/07/2026 au 17/07/2026

# MENU

de la semaine


## LUNDI

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

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde  
Céleri rémoulade  
dés de mimolette

 Poulet lr sauce chasseur

Carottes à la crème

 Boulgour bio

Coupelle de purée de pomme  
abricot

Coupelle de purée de pomme  
coing


## MARDI

## MERCREDI

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

MX EMINCE BOEUF CHAR.  
H.ROUGE SAUCE AU PAPRIKA

Pommes de terre lamelles


 Yaourt nature bio Bergerie  
de Rambouillet  
Confiture d'abricots  
Crème de marron

Fruit frais  
au choix


## JEUDI

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

 Salade de tomate bio lcl

 Concombre bio en rondelle  
et vinaigrette moutarde

CROQUE MONSIEUR FROMAGE


 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde


Liégeois saveur vanille sur lit  
de caramel

Dessert lacté flan saveur  
vanille nappé caramel

## VENDREDI


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

 Dés de saumon pmd sauce  
citron persillée

 Coquillettes bio blé  
semi-complet  
et emmental râpé

 Courgettes bio à la  
provençale

 Cantal aop

 Pont l'évêque aop

Fruit frais  
au choix

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine Protégée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy


Saint Cloud  
Menus du 20/07/2026 au 24/07/2026


# MENU


de la semaine


## LUNDI

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

 Rôti de dinde lr sauce  
façon orientale

 Semoule bio


 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé  
framboise, abricot

Fruit frais  
au choix

## MARDI


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

 Concombre bio en rondelle  
et vinaigrette moutarde

 Céleri bio rémoulade

Saucisse de volaille et veau  
façon chipolatas

 Spaghetti bio


 Cantal râpé aop


Coupelle de purée de pommes  
et poire

Coupelle de purée de pommes  
et ananas

## MERCREDI

\*\*\* Vacances - Menu  
Végétarien \*\*\*

 Taboulé de semoule bio  
aux raisins secs

 Salade de lentilles bio

VG LASAGNE RICOTTA  
EPINARD CHEVRE


Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde


Crème dessert saveur caramel


Crème dessert saveur vanille

## JEUDI

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

 Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde

 Salade de tomate bio lcl  
et vinaigrette moutarde  
dés d'emmental


 Rôti de boeuf char froid  
Sauce au thym

Petits pois mijotés

Cake au chocolat

## VENDREDI

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

 Riz bio cari de cabillaud  
pmd et haricots rouges

Camembert  
Pointe de brie

Melon jaune  
Pastèque

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 So Happy

Saint Cloud  
Menus du 27/07/2026 au 31/07/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Salade de tomates  
Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde


 Sauté de boeuf char jus  
aux oignons



Lentilles  
Carottes

Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits  
Petit fromage frais nature au  
lait entier

## MARDI

\*\*\* Vacances - Menu  
Végétarien \*\*\*


 Riz bio sauce façon chili  
égrené végétal


 Pont l'évêque aop  
 Saint Nectaire aop

Fruit frais  
au choix

## MERCREDI

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

 Hoki pmd sauce à l'oseille

 Gratin de courgettes  
(Courgettes fraîches, bio LCL)

 Pommes de terre bio



Coulommiers  
Carré

Fruit frais  
au choix

## JEUDI

\*\*\* Vacances - Repas froid  
\*\*\*

Tranche de pastèque  
Melon vert



 Jambon blanc de porc lr  
 Filet de dinde lr façon  
jambon



Salade de pâtes à la grecque  
(tomate, poivron, brebis, olive)

Dessert lacté flan saveur  
vanille nappé caramel  
Crème dessert saveur vanille



## VENDREDI

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

  Salade verte bio maïs bio  
poivron et olive  
Salade verte BIO  
croûtons  
et vinaigrette moutarde

  Parmentier de Colin  
d'Alaska pmd et saumon pmd  
et purée de carotte bio

et mozzarella râpée

 Tarte au flan dcg  
 Gâteau basque dcg

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine  
Protégée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Décongelé

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la  
mer durable

  
Viande  
charolaise

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Saint Cloud  
Menus du 03/08/2026 au 07/08/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Poulet lr sauce aux olives


 Semoule bio


Pointe de brie  
Camembert


Fruit frais  
au choix

## MARDI

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

 Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde

 Céleri bio rémoulade  
dés d'emmental

 Sauté de boeuf char sauce  
tomate, basilic

Chou fleur en béchamel


 Riz bio

Crème dessert saveur  
chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

## MERCREDI

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

Saucisse de Francfort de porc  
*Francfort de volaille*

 Purée de courgette et  
pommes de terre bio

Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits

Petit fromage frais nature au  
lait entier

Fruit frais  
au choix

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
Végétarien \*\*\*

Maïs sauce tomate, épices  
douces et chips de maïs


VG FUSILLI AGB, SAUCE FEVE  
PESTO, CANTAL RAPE


 Cantal râpé aop


Fruit frais  
au choix

## VENDREDI

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

 Concombre bio en rondelle

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde  
dés d'emmental

 Hoki pmd sauce estragon

 Haricots verts bio

Cake à la noix de coco

sOgeres



Appellation  
d'Origine Protégée



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Saint Cloud  
Menus du 10/08/2026 au 14/08/2026



# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Salade iceberg  
croûtons  
et maïs  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc 1r au curry  
 Sauté de dinde 1r au curry

 Pâtes bio


et mozzarella râpée


Cupelle de purée de pommes  
Cupelle de purée de pommes  
et ananas


## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
Végétarien \*\*\*

Pizza mozzarella et emmental




 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde


 Yaourt bio nature  
copeaux de chocolat noir  
Confiture de fraises

 Fruit de saison bio  
au choix

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Repas  
froid \*\*\*

  Salade de tomate bio lcl  
 Concombre bio en rondelle  
et vinaigrette moutarde


 Rôti de dinde 1r froid  
Ketchup

Salade de pommes de terre



Dessert lacté gélifié saveur  
vanille  
Crème dessert saveur vanille


## JEUDI

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

 Rôti de boeuf char froid  
sauce provençale


Haricots plats d'Espagne  
 Riz bio


 Yaourt bio nature  
 Yaourt bio aromatisé vanille



 Fruit de saison bio  
au choix

## VENDREDI

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

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

et quartier de citron  
 Purée d'épinards et  
pommes de terre bio

 Saint Nectaire aop  
 Pont l'évêque aop

Melon jaune  
Pastèque

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 So Happy


Saint Cloud  
Menus du 17/08/2026 au 21/08/2026



# MENU


de la semaine


## LUNDI

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

 Sauté de veau 1r sauce  
caramel


  
 Semoule bio



  
Edam  
Gouda



  
Fruit frais  
au choix


## MARDI

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



 Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde



  
 Salade de tomate bio Ici  
et vinaigrette moutarde

  
 Filet de dinde 1r façon  
jambon

  
Epinards branches en  
béchamel

  
 Riz bio



  
 Yaourt bio brassé  
framboise, abricot

  
 Yaourt bio nature


## MERCREDI

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

Tartinade concombre, menthe  
et poivron et chips de maïs

  
 Coquillettes bio semies  
complètes égréné végétal  
sauce tomate bio


  
 Cantal râpé aop


  
Ile flottante  
et sa crème anglaise


## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Repas  
froid \*\*\*

 Poulet 1r froid


  
et sauce cocktail  
Salade de risetti aux légumes  
(céleris, carottes, poireaux,  
oignons)



  
Coulommiers  
Camembert



  
Fruit frais  
au choix

## VENDREDI


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

 Concombre bio en rondelle  
et vinaigrette moutarde

  
 Céleri bio rémoulade  
dés d'emmental

  
 Dés de saumon pmd sauce  
fines herbes

  
Haricots plats d'Espagne

  
Gâteau au fromage blanc

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation  
d'Origine Protégée



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local


Saint Cloud  
Menus du 24/08/2026 au 28/08/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Riz bio cari de fèves et haricots rouges


Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais nature au lait entier

Fruit frais au choix

## MARDI

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

 Sauté de bœuf char sauce forestière (champignons)

Carottes

 Fusilli bio

Coulommiers Carré


Fruit frais au choix

## MERCREDI

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

Salade de tomates et vinaigrette moutarde Radis et beurre

Cordon bleu de volaille


 Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées

Liégeois saveur chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur chocolat


## JEUDI

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

Tranche de pastèque  
Melon vert

 Rôti de porc l'r froid  
Ketchup



 Rôti de dinde l'r froid


 Taboulé, semoule bio dés d'emmental



Coupelle de purée de pomme abricot  
Coupelle de purée de pommes



## VENDREDI

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

 Céleri bio rémoulade  
 Concombre bio en rondelle et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce Niçoise

 Gratin de courgettes (Courgettes fraîches, bio LCL)  
 Cantal râpé aop

 Tarte au flan dcg  
 Gâteau basque dcg

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Saint Cloud  
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

# MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


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


 Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde


 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce façon  
orientale

Ratatouille à la niçoise

 Semoule bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio aromatisé vanille

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique