



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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Rôti de dinde lr sauce provençale


 Macaroni bio semi complet et emmental râpé


Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Fruit frais

MARDI

*** Menu Végétarien ***


 Concombre bio en rondelle et vinaigrette moutarde


 Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori

Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

*** Repas froid ***



 Poulet lr froid Et mayonnaise


 Taboulé, semoule bio


Fromage fondu Vache qui rit


Fruit frais

JEUDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
 dés de cantal aop


 Sauté de boeuf lr sauce romarin

 Haricots verts bio au persil


 Beignet framboise dcg

VENDREDI

Melon jaune

 Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate

Purée de brocolis et pommes de terre

 Yaourt bio aromatisé framboise


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


 Fruit de saison bio

MARDI

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Rôti de boeuf char froid sauce barbecue


 Fusilli bio et emmental râpé

Crème dessert saveur chocolat


MERCREDI

*** Vacances ***

SAUTE PORC FRANCILIN
SAUCE CAMEL

 Sauté de dinde Ir au caramel

 Riz bio

 Epinards branche bio à la crème

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Fruit de saison bio

JEUDI

*** Vacances ***

Nuggets de poulet


Purée pommes de terre BIO, courgettes, olive et basilic


Coulommiers

Pastèque

VENDREDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio croûtons 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


Viande charolaise

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


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
dés de mimolette

 Poulet lr sauce chasseur

Carottes à la crème

 Boulgour bio

Coupelle de purée de pomme
abricot


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

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Salade de tomate bio lcl
et vinaigrette moutarde


CROQUE MONSIEUR FROMAGE


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde


Liégeois saveur vanille sur lit
de 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

Fruit frais

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

Fruit frais


MARDI

*** Vacances ***

 Concombre bio en rondelle
et vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille et veau
façon chipolatas


 Spaghetti bio

 Cantal râpé aop

Coupelle de purée de pommes
et poire

MERCREDI

*** Vacances - Menu
Végétarien ***

 Taboulé de semoule bio
aux raisins secs


VG LASAGNE RICOTTA
EPINARD CHEVRE


Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Crème dessert saveur caramel

JEUDI

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la 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

Melon jaune

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 27/07/2026 au 31/07/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde


 Sauté de boeuf char jus
aux oignons


Lentilles
Carottes

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MARDI

*** Vacances - Menu
Végétarien ***


 Riz bio sauce façon chili
égrené végétal


 Pont l'évêque aop

Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances ***

 Hoki pmd sauce à l'oseille

 Gratin de courgettes
(Courgettes fraîches, bio LCL)

 Pommes de terre bio

Coulommiers


Fruit frais

JEUDI

*** Vacances - Repas froid

Tranche de pastèque

 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


VENDREDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio maïs bio
poivron et olive
et vinaigrette moutarde

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

et mozzarella râpée

 Tarte au flan dcg

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

sOgeres




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

Fruit frais

MARDI

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde
dés d'emmental

 Sauté de boeuf char sauce
tomate, basilic

Chou fleur en béchamel


 Riz bio

Crème dessert 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


Fruit frais

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

VENDREDI

*** Vacances ***

 Concombre bio en rondelle
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 vinaigrette moutarde

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

 Pâtes bio


et mozzarella râpée


Coupelle de purée de pommes

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

MERCREDI

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

 Salade de tomate bio lcl
et vinaigrette moutarde


 Rôti de dinde 1r froid
Ketchup

Salade de pommes de terre

Dessert lacté gélifié saveur
vanille


JEUDI

*** Vacances ***

 Rôti de boeuf char froid
sauce provençale

Haricots plats d'Espagne


 Riz bio


 Yaourt bio nature

 Fruit de saison bio

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

Melon jaune


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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Sauté de veau lr sauce
caramel


 Semoule bio


Edam

Fruit frais

MARDI


*** Vacances ***

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Filet de dinde lr façon
jambon

Epinards branches en
béchamel


 Riz bio


 Yaourt bio brassé
framboise, abricot

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 lr froid

et sauce cocktail


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


Coulommiers

Fruit frais

VENDREDI

*** Vacances ***

 Concombre bio en rondelle
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

 Dés de saumon pmd sauce
fines herbes

Haricots plats d'Espagne

Gâteau au fromage blanc

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

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


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

Fruit frais

MARDI

*** Vacances ***

 Sauté de bœuf char sauce forestière (champignons)

Carottes

 Fusilli bio

Coulommiers


Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances ***

Salade de tomates et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille


 Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées

Liégeois saveur chocolat


JEUDI

*** Vacances ***

Tranche de pastèque

 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

VENDREDI


*** Vacances ***

 Céleri bio rémoulade

 Merlu pmd sauce Niçoise

 Gratin de courgettes (Courgettes fraîches, bio LCL)

 Cantal râpé aop

 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

 Poulet Ir sauce façon
orientale

Ratatouille à la niçoise

 Semoule bio

 Yaourt bio nature

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique

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