


Saint Cloud
Menus du 04/05/2026 au 08/05/2026

MENU

de la semaine


LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade verte bio
croûtons
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche

Petits pois et carottes


 dés de cantal aop

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Baguette
et beurre
Yaourt nature
Fruit frais

MARDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde


 Sauté de boeuf lr sauce au
paprika et persil

Pommes de terre lamelles


Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette
Fromage frais Fraidou
Fruit frais

MERCREDI

 Hoki pmd sauce estragon

Courgettes fraîches à la
provençale


 Orge perlé bio


Tomme blanche


 Fruit bio

Baguette
Coupelle de purée de pommes
et poire
Lait demi écrémé

JEUDI

 Concombres en rondelles
bio
sauce fromage blanc aux
herbes

 Jambon blanc de porc lr

 Filet de dinde lr façon
jambon

Macaroni
et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes

Baguette
Confiture de fraises
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit frais


VENDREDI

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

Saint Cloud
Menus du 11/05/2026 au 15/05/2026

MENU
de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char
printanier (ail, carotte, oignon,
tomate)


Petits pois mijotés
Pommes de terre lamelles


 Fromage frais Chanteneige
bio

Fruit frais

Baguette
Coupelle de purée de pomme
coing
Yaourt nature

MARDI

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde 1r au jus


Haricots blancs à la tomate
Carottes

Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

Baguette
et beurre
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 18/05/2026 au 22/05/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Ravioli pur boeuf

Fromage fondu Vache qui rit

Compote de pommes allégée
en sucre


Baguette


Miel

Fruit frais

Petit fromage frais nature au
lait entier

MARDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Rôti de boeuf char froid
sauce provençale

 Riz bio

dés d'emmental


Fruit frais


Baguette

Yaourt nature


Coupelle de purée de pommes
et poire

MERCREDI

 Sauté de porc* 1r sauce au
thym

 Sauté de dinde 1r au thym

Chou fleur en béchamel

 Pommes de terre fraîches
lcl persillées

 Cantal aop

Fruit frais

Baguette


Gelée de coing

Fromage blanc nature

Coupelle de purée de pomme
abricot

JEUDI

*** La fête des fruits et
légumes *** Menu
végétarien ***

 Tomate bio et mozzarella
Vinaigrette à la moutarde et
au basilic

Curry de légumes et pommes
de terre

 Fromage blanc bio


Baguette


et beurre

Fruit frais

Yaourt nature

VENDREDI

 Œuf dur bio

 Parmentier de Colin
d'Alaska pmd et purée de
carotte

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Yaourt bio nature

Baguette

Fromage fondu Picon

Fruit frais

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

soOgeres



Saint Cloud
Menus du 25/05/2026 au 29/05/2026

MENU

de la semaine

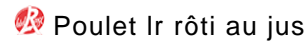
LUNDI

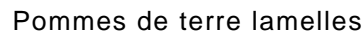
MARDI

MERCREDI

JEUDI

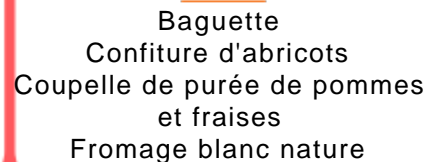
VENDREDI



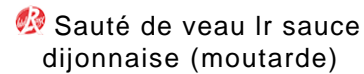




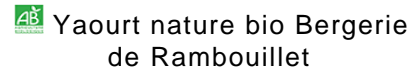


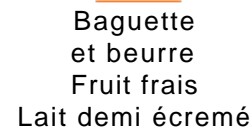

Baguette
Confiture d'abricots
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Fromage blanc nature



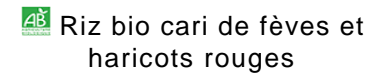






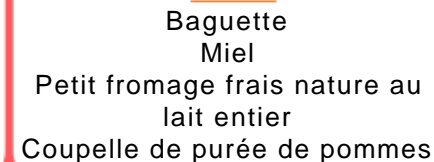

Baguette
et beurre
Fruit frais
Lait demi écrémé

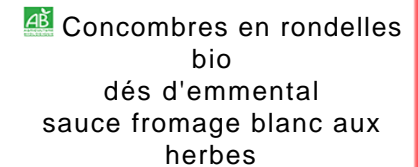
*** Menu Végétarien ***

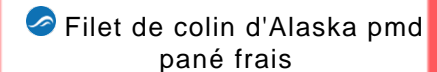


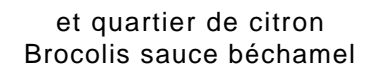


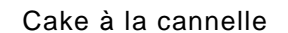


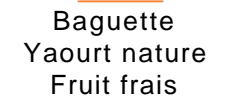

Baguette
Miel
Petit fromage frais nature au
lait entier
Coupelle de purée de pommes










Baguette
Yaourt nature
Fruit frais


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



Saint Cloud
Menus du 01/06/2026 au 05/06/2026


MENU



de la semaine


LUNDI



 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde


 Rôti de boeuf char froid
sauce barbecue


Gratin de chou fleur
Pommes de terre lamelles




 Cantal râpé aop




Coupelle de purée de pommes


Baguette
et beurre

Fruit
Lait demi écrémé

MARDI


 Filet de dinde lr façon
jambon


 Poêlée de carottes,
courgettes et pommes de
terre bio


Camembert




Fruit frais




Baguette


Confiture de fraises
Petit fromage frais nature au
lait entier
Coupelle de purée de pommes

MERCREDI

***** Assiette découverte -
Menu Végétarien *****


 Clafoutis à la farine de pois
chiches, tomate, courgette et
oeuf bio


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde


Petit fromage frais nature au
lait entier


Fruit frais


Baguette



Coupelle de purée de pommes
et poire
Yaourt nature

JEUDI


Tartinade concombre, menthe
et poivron et chips de maïs


Cordon bleu de volaille


 Riz bio




 Yaourt bio nature



Baguette

Fromage fondu Picon
Fruit

VENDREDI


 Tomate bio
et vinaigrette moutarde


 Parmentier de poisson pmd
et purée céleri


et emmental râpé
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde


Fruit frais


Baguette

Miel
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pommes
et fraises

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 08/06/2026 au 12/06/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Poulet lr sauce au curry


Boulgour

 Saint Nectaire aop


Fruit frais



Baguette



Yaourt nature

Coupelle de purée de pommes



MARDI

*** Menu Végétarien ***


 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde


 Macaroni bio sauce égréné
végétal et tomate façon
bolognaise


et emmental râpé



 Yaourt bio nature



Baguette



Fromage frais Tartare nature

Fruit


MERCREDI


Taboulé


 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate


 Gratin de courgettes
(Courgettes fraîches, bio LCL)


 Pommes de terre bio


et emmental râpé


 Fruit bio

Baguette


Confiture d'abricots

Petit fromage frais nature au
lait entier


Coupelle de purée de pomme
coing


JEUDI

*** Menu Coupe du Monde
Football ***


Carottes bâtonnets


 Bifteck haché bio


Pommes de terres quartier
avec peau


Smoothie pomme, banane et
sirop d'érable



Baguette



Miel

Fruit

Lait demi écrémé


VENDREDI


 Concombres en rondelles
bio
dés d'emmental
et vinaigrette moutarde


 Hoki pmd sauce coco citron
vert


Haricots beurre


 Riz bio


Coupelle de purée de pomme
abricot

Baguette

et beurre

Fruit

Fromage blanc nature

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

soOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture



Produit de la mer
durable


Saint Cloud
Menus du 15/06/2026 au 19/06/2026


MENU


de la semaine

LUNDI


 Tomate bio
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental





Nuggets de poulet




Pommes de terre lamelles
Epinards branches en
béchamel


Coupelle de purée de pommes
et fraises


Baguette
et beurre
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit


MARDI


 Jambon blanc de porc lr
 Filet de dinde lr façon
jambon



 Coquillettes bio blé
semi-complet
et emmental râpé


Coulommiers




Fruit frais



Baguette
Gelée de groseille
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes
et fraises

MERCREDI



Salade façon piémontaise
(oeuf)

 dés de Saint Nectaire aoc


 Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)




Haricots plats d'Espagne




 Fruit bio



Baguette
Miel
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écremé

JEUDI

*** Menu Végétarien ***



 Concombre bio en rondelle
sauce fromage blanc aux
herbes




 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala



Petit fromage frais nature au
lait entier




Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit


VENDREDI


Melon jaune


 Merlu pmd sauce aux
épices douces


Purée de courgettes et
pommes de terre


 Yaourt bio nature


Baguette
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit

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

Saint Cloud
Menus du 22/06/2026 au 26/06/2026

MENU

de la semaine


LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade verte bio
croûtons
et vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille type
knack

Ratatouille à la niçoise
 Semoule bio

Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette
Fromage frais Fraidou
Fruit

MACARONADE DE PORC
FRANCILIN
*Sauté de dinde LR, dés de
dinde et sauce tomate*

Lentilles

Tomme blanche

Pastèque

Baguette
et beurre
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pommes
et fraises


Chou chinois
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental


ROTI VEAU LBR SAUCE AIGRE
DOUCE

Julienne de légumes

Cake à la noix de coco

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit
Lait demi écrémé

Coquillettes au pesto
 dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

et quartier de citron
Epinards branches à la crème

Fruit frais

Baguette
Coupelle de purée de pommes
Yaourt nature


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


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 nature au lait entier

Fruit frais

Baguette


Confiture de fraises

Yaourt nature

Coupelle de purée de pommes et poire

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Concombre bio en rondelle et vinaigrette moutarde

Riz pois chiche et épinards tandoori

 Yaourt bio nature

Baguette

Fromage frais Saint môret

Fruit

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique