

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


# MENU

de la semaine


## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Salade verte bio  
croûtons  
et maïs  
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche


Petits pois et carottes


 dés de cantal aop

GAUFRE BRUXELLES

## MARDI

 Tomate bio  
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio


 Sauté de boeuf lr sauce au  
paprika et persil

Pommes de terre lamelles


Petit fromage frais nature au  
lait entier

Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits


## MERCREDI

 Hoki pmd sauce estragon

Courgettes fraîches à la  
provençale


 Orge perlé bio


Tomme blanche  
Pointe de brie



 Fruit bio  
au choix

## JEUDI

### \*\*\* Amuse bouche: pruneau sec \*\*\*

 Concombres en rondelles  
bio  
sauce fromage blanc aux  
herbes

 Céleri bio rémoulade

 Jambon blanc de porc lr  
 Filet de dinde lr façon  
jambon

Macaroni  
et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes  
Coupelle de purée de pommes  
et fraises

## VENDREDI

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

# MENU

de la semaine


LUNDI

MARDI


MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



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


Petits pois mijotés  
Pommes de terre lamelles

 Fromage frais Chanteneige  
bio

 Fromage frais Saint Môret  
bio

Fruit frais  
au choix

 Salade verte bio  
 Tomate bio  
et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde 1r au jus

Haricots blancs à la tomate  
Carottes

Crème dessert saveur caramel  
Crème dessert saveur chocolat

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

sOgeres



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

## MARDI

Salade verte bio  
croûtons  
et vinaigrette moutarde  
Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde

Rôti de boeuf char froid  
sauce provençale

Riz bio  
dés d'emmental

Fruit frais  
au choix

## MERCREDI

Pizza au fromage  
Cantal râpé aop

Sauté de porc\* 1r sauce au  
thym

Sauté de dinde 1r au thym

Chou fleur en béchamel

Fruit frais  
au choix

## 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 parfumé  
au sirop de cassis et basilic

## VENDREDI

Rillettes de porc  
et cornichon  
Œuf dur BIO

Parmentier de Colin  
d'Alaska pmd et purée de  
carotte

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Dessert lacté flan saveur  
vanille nappé caramel  
Crème dessert saveur vanille

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 25/05/2026 au 29/05/2026

# MENU

de la semaine


LUNDI


MARDI


MERCREDI


JEUDI



VENDREDI


 Poulet lr rôti au jus


  
Pommes de terre lamelles

  
Camembert  
Coulommiers


  
Fruit frais  
au choix

  
 Tomate bio  
et vinaigrette moutarde


 Pomelos bio



  
Sauté de veau lr sauce  
dijonnaise (moutarde)


  
Lentilles  
Carottes



 Yaourt nature bio Bergerie  
de Rambouillet


\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


 Riz bio cari de fèves et  
haricots rouges


  
Saint Nectaire aop  
  
Pont l'évêque aop


  
Fruit frais  
au choix

  
 Concombres en rondelles  
bio

 Salade verte bio  
dés d'emmental  
sauce fromage blanc aux  
herbes

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

  
et quartier de citron  
Brocolis sauce béchamel

  
Cake à la cannelle

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 01/06/2026 au 05/06/2026


# MENU

de la semaine



## LUNDI

 Carottes râpées bio  
vinaigrette à la moutarde  
 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde  
 Rôti de boeuf char froid  
sauce barbecue  
Gratin de chou fleur  
Cantal râpé aop  
GAUFRE BRUXELLES


## MARDI

 Filet de dinde 1r façon  
jambon  
Poêlée de carottes,  
courgettes et pommes de  
terre bio  
Camembert  
Pointe de brie  
Fruit frais  
au choix



## MERCREDI

\*\*\* Assiette découverte -  
Menu Végétarien \*\*\*  
Crêpe à l'emmental  
 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  
Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits

## JEUDI

Tartinade concombre, menthe  
et poivron et chips de maïs  
Cordon bleu de volaille  
Ketchup  
 Riz bio  
Crème dessert saveur  
chocolat  
Crème dessert saveur caramel

## VENDREDI

 Tomate bio  
et vinaigrette moutarde  
 Pomelos bio  
Parmentier de poisson pmd  
et purée céleri  
et emmental râpé  
Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde  
Fruit frais  
au choix

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



 Cantal aop

  
Fruit frais  
au choix



## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


  
 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde  
 Céleri bio rémoulade



  
 Macaroni bio sauce égréné  
végétal et tomate façon  
bolognaise



  
et emmental râpé

  
 Yaourt bio nature  
Confiture d'abricots  
et sucre roux

## MERCREDI



  
Taboulé  
Salade de lentilles

  
 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  
au choix


## JEUDI

\*\*\* Menu Coupe du Monde  
Football \*\*\*




  
Carottes bâtonnets  
et sauce cocktail



  
Bun's (hamburger)  
 Bifteck haché bio  
CHEDDAR TRANCHE ACCOMP.

  
Ketchup  
Pommes de terres quartier  
avec peau




  
Smoothie pomme, banane et  
sirop d'érable

## VENDREDI

  
 Tomato bio  
 Concombres en rondelles  
bio  
dés d'emmental  
et vinaigrette moutarde

  
 Hoki pmd sauce coco citron  
vert

  
Haricots beurre

  
 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






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

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







# MENU

de la semaine








## LUNDI

  
 Tomate bio  
et vinaigrette moutarde  
 Céleri bio rémoulade  
dés d'emmental  
  
Nuggets de poulet  
  
Epinards branches en  
béchamel  
  
Crêpe nature sucrée

## MARDI



 Jambon blanc de porc lr  
 Filet de dinde lr façon  
jambon  
  
 Coquillettes bio blé  
semi-complet  
et emmental râpé  
  
Coulommiers  
Carré  
  
Fruit frais  
au choix

## MERCREDI






  
Salade façon piémontaise  
(oeuf)  
Salade de lentilles  
 dés de Saint Nectaire aoc  
  
 Sauté de veau lr marengo  
(tomate et champignons)  
  
Haricots plats d'Espagne  
  
 Fruit bio  
au choix

## JEUDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

  
 Concombre bio en rondelle  
sauce fromage blanc aux  
herbes  
 Pomelos bio  
  
 Riz bio et pois chiches bio  
tikka massala  
  
Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits  
Petit fromage frais nature au  
lait entier

## VENDREDI

  
Melon jaune  
Tranche de pastèque  
  
 Merlu pmd sauce aux  
épices douces  
  
Purée de courgettes et  
pommes de terre  
  
Crème dessert saveur vanille  
Dessert lacté flan saveur  
vanille nappé caramel


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

# MENU


de la semaine


## LUNDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Pâtes bio, brocolis bio  
cheddar et mozzarella


 Pâtes bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la  
banane


Fruit frais  
au choix

## MARDI

 Salade verte bio  
croûtons  
et maïs  
et vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille type  
knack

Ratatouille à la niçoise

 Semoule bio

Crème dessert saveur  
chocolat  
Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

## MERCREDI

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

Lentilles

Tomme blanche  
Carré

Pastèque  
Melon jaune

## JEUDI

Chou chinois  
Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde  
dés d'emmental

ROTI VEAU LBR SAUCE AIGRE  
DOUCE


Julienne de légumes

Cake à la noix de coco

## VENDREDI

\*\*\* Amuse-bouche : tomate  
cerise marinée \*\*\*

Coquillettes au pesto  
Salade de pois chiche  
vinaigrette à la moutarde  
dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais

et quartier de citron  
Epinards branches à la crème

Fruit frais  
au choix

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

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine Protégée

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

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

# MENU

de la semaine


LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 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

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Concombre bio en rondelle  
 Tomate bio  
et vinaigrette moutarde

Riz pois chiche et épinards  
tandoori

Crème dessert saveur vanille  
Dessert lacté flan saveur  
vanille nappé caramel

sOgeres



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique

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