

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

MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI


MERCREDI

JEUDI


VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade verte bio
et maïs
et vinaigrette moutarde


 Omelette bio fraîche

Petits pois et carottes

 dés de cantal aop


GAUFRE BRUXELLES

 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


 Hoki pmd sauce estragon


Courgettes fraîches à la
provençale


 Orge perlé bio

Tomme blanche

 Fruit bio

 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

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 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)




 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde



*** Menu Végétarien ***



 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio


Petits pois mijotés
Pommes de terre lamelles


 Sauté de dinde lr au jus



 Saint Nectaire aop


 Fromage frais Chanteneige
bio


Haricots blancs à la tomate
Carottes


 Fruit bio


Fruit frais


Crème dessert saveur chocolat

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

MARDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde


 Rôti de boeuf char froid
sauce provençale


 Riz bio


dés d'emmental

Fruit frais

MERCREDI

Pizza au fromage
 Cantal râpé aop

 Sauté de porc* Ir sauce au
thym


 Sauté de dinde Ir au thym

Chou fleur en béchamel


Fruit frais

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
Et mayonnaise
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

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


Fruit frais



 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


Fruit frais



Concombres en rondelles
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


 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


Pointe de brie


Fruit frais

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

JEUDI


Tartinade concombre, menthe
et poivron et chips de maïs


Cordon bleu de volaille
Ketchup

 Riz bio

Crème dessert saveur
chocolat

VENDREDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Parmentier de poisson pmd
et purée céleri

et emmental râpé
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Fruit frais

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



MARDI

*** Menu Végétarien ***



 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde




 Macaroni bio sauce égrené
végétal et tomate façon
bolognaise




et emmental râpé




 Yaourt bio nature
Confiture d'abricots
et sucre roux

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


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


 Concombres en rondelles
bio
dés d'emmental
et vinaigrette moutarde


 Hoki pmd sauce coco citron
vert


Haricots beurre


 Tarte au flan 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
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

Carré

Fruit frais

MERCREDI


Salade façon piémontaise
(oeuf)
 dés de Saint Nectaire aoc

 Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)

Haricots plats d'Espagne

 Fruit bio

JEUDI






***** Menu Végétarien *****

 Concombre bio en rondelle
sauce fromage blanc aux
herbes

 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

VENDREDI


Melon jaune

 Merlu pmd sauce aux
épices douces

Purée de courgettes et
pommes de terre

Crème dessert saveur vanille


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

 Yaourt bio brassé à la
banane


Fruit frais

MARDI

 Salade verte bio
croûtons
et vinaigrette moutarde

Saucisse de volaille type
knack

Ratatouille à la niçoise

 Semoule bio

Crème dessert saveur
chocolat

MERCREDI

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

Lentilles

Tomme blanche

Pastèque

JEUDI


Chou chinois
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental


ROTI VEAU LBR SAUCE AIGRE
DOUCE

Julienne de légumes

Cake à la noix de coco

VENDREDI

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

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

Fruit frais

*** Menu Végétarien ***

 Concombre bio en rondelle
et vinaigrette moutarde

Riz pois chiche et épinards
tandoori

Crème dessert saveur vanille

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique

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