

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Poulet Ir sauce façon
orientale

Ratatouille à la niçoise

 Semoule bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio aromatisé vanille

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Coquillettes bio au pesto
rouge

 Salade de haricots rouges
bio, tomate bio comme un chili

Croque chaud au fromage
frais

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Petit fromage frais nature au
lait entier

MERCREDI

Cordon bleu de volaille

Purée de courgettes et
pommes de terre

 Cantal aop

 Pont l'évêque aop

Fruit de saison
au choix

JEUDI

*** Menu de la rentrée ***

Melon jaune
Tranche de pastèque

 Fusilli bio sauce bolognaise
de boeuf bio

et mozzarella râpée

Crème dessert saveur
chocolat

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

VENDREDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

 Colin d'Alaska pmd sauce
basquaise

Epinards branches à la crème

et dés d'emmental

 Beignet aux pommes dcg

 Beignet framboise 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 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Saucisse de volaille type
knack

Lentilles
Carottes

Saint Nectaire aop
Pont l'évêque aop

Fruit de saison
au choix

MARDI

Tomate bio
et vinaigrette moutarde
Céleri bio rémoulade

Rôti de boeuf char froid
sauce barbecue

Pommes de terre lamelles

Yaourt bio nature
Confiture de fraises
Miel

MERCREDI

Hoki pmd au citron persillé

Macaroni bio semi complet
et mozzarella râpée

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fruit de saison
au choix

JEUDI

*** A-B: Crème passion ***
Menu Végétarien ***

Riz bio sauce façon chili
égréné végétal

Coulommiers
Pointe de brie

Melon jaune
Pastèque

VENDREDI

Salade verte bio
croûtons
et maïs
et vinaigrette moutarde

Dés de saumon pmd sauce
basilic

Purée de potiron et pommes
de terre

Crème dessert saveur caramel
Crème dessert saveur vanille

sOgeres

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

Appellation
d'Origine Protégée

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit de la mer
durable

Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Pomelos bio

 Coquillettes bio sauce
butternut cheddar

duo de mozzarella et cheddar
râpés

Coupelle de purée de pomme
coing

Coupelle de purée de pommes
et poire

MARDI

Nuggets de poulet

Ratatouille à la niçoise

 Riz bio

Bûche mélangé
Coulommiers

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Céleri bio rémoulade

 Jambon blanc de porc Ir

 Filet de dinde Ir façon
jambon

 Purée de pommes de terre
fraîches bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Crème dessert saveur
chocolat

JEUDI

 Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

 Salade de lentilles bio
 dés de cantal aop

 Rôti de veau Ir sauce
forestière (champignons)

Haricots beurre

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

Salade iceberg
Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Colin alaska pmd sauce au
curry

Chou fleur en béchamel
Pomme de terre ronde vapeur

Petit fromage frais nature au
lait entier

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

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 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Concombre en rondelles
Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc 1r sauce
moutarde à l'ancienne

 Sauté de dinde 1r sauce
moutarde à l'ancienne

Haricots blancs à la tomate
Carottes

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

MARDI

 Poulet 1r sauce provençale

Boulgour

Camembert
Pointe de brie

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

SAUTE BOEUF LBR SAUCE
AIGRE DOUCE

 Pommes de terre bio

Fromage frais Petit Moulé
Fromage frais petit moulé ail
et fines herbes

Fruit de saison
au choix

JEUDI

*** Recette Collection ***
Menu Végétarien ***

 Chips de maïs, oignon
confit, crème fromagère
Fourme d'Ambert aop et noix

 Parmentier égréné végétal
de pois, purée de butternut
bio

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Petit fromage frais nature au
lait entier

VENDREDI

 Salade coleslaw bio
(carotte bio, chou blanc bio,
mayonnaise)

 Salade verte bio
dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

et quartier de citron
Epinards branches en
béchamel

Cake coco, cacao et pépite de
chocolat

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 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade
Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf char froid
Sauce au paprika

Pommes de terre lamelles

 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé aromatisé
fraise

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Pâtes du pays d'Othes bio
sauce égréné végétal et
tomate façon bolognaise

et mozzarella râpée

 Cantal aop
 Pont l'évêque aop

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

 Carotte bio Ici
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

SAUTE PORC FRANCILIN
SAUCE ESTRAGON

 Sauté de dinde Ir sauce
estragon

Epinard béchamel à
l'emmental

 Riz bio

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

JEUDI

Maïs sauce tomate, épices
douces et chips de maïs

Cordon bleu de volaille

Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)

Crème dessert saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

VENDREDI

 Taboulé de semoule bio
aux raisins secs

 Salade de haricots rouges
bio, tomate bio comme un
chili
et dés d'emmental

 Merlu pmd sauce crème

Haricots verts
à la tomate

Fruit de saison
au choix

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 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Tomate bio
 Concombres en rondelles
bio
et vinaigrette moutarde

 Riz bio Korma bio patate
douce bio et fèves

Crème dessert saveur caramel
Crème dessert saveur vanille

MARDI

Saucisse chipolatas de porc
*Saucisse de volaille type
knack*

Haricots blancs à la tomate
Carottes

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Petit fromage frais nature au
lait entier

Fruit de saison
au choix

MERCREDI

Pizza au fromage
duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Dés de saumon pmd sauce
citron persillée

 Brocolis bio sauce
béchamel

Fruit de saison
au choix

JEUDI

 Salade coleslaw bio
(carotte bio, chou blanc bio,
mayonnaise)

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

 Rôti de veau lr au romarin

 Semoule bio

Coupelle de purée de pommes
et poire

Coupelle de purée de pomme
abricot

VENDREDI

 Colin d'Alaska pmd sauce
provençale

 Purée de pommes de terre
bio

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

Fruit de saison
au choix

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 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Semaine animation pain ***

 Salade verte bio
croûtons
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde 1r sauce
caramel

 Carotte bio
et dés d'emmental

Compote de pommes allégée
en sucre
Pain d'épices

MARDI

*** Semaine animation pain ***

 Concombres en rondelles
bio
et vinaigrette moutarde
 Céleri bio rémoulade

 Saute de bœuf 1r sauce
olives lié à la chapelure

 Pâtes Coquill'Othes bio
et emmental râpé

 Yaourt nature bio Bergerie
de Rambouillet
Confiture de fraises
Meringue

MERCREDI

*** Semaine animation pain ***

 Salade coleslaw bio (carotte
bio, chou blanc bio,
mayonnaise)

 Pomelos bio
 Saint Nectaire aoc

Boulettes au mouton et bœuf
sauce barbecue

Haricots verts
à l'ail

Brioche perdue compotée de
myrtille et crumble

JEUDI

*** Semaine animation pain - Menu Végétarien ***

Pain Bruschetta mayonnaise
pesto rosso oeuf et salade
verte

Parmentier égréné végétal de
pois purée de patate douce

et mozzarella râpée

Fruit de saison
au choix

VENDREDI

*** Semaine animation pain ***

 Fish burger colin d'Alaska
pmd cheddar, sauce tartare

 Pommes de terre bio
fraîches 1cl cubes persillées

Petit fromage frais nature au
lait entier

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit de saison
au choix

sOgeres



Appellation
d'Origine
Contrôlée



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 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Poulet rôti lr

 Fusilli bio
et mozzarella râpée

 Saint Nectaire aop
 Pont l'évêque aop

Fruit de saison
au choix

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé à la
banane

 Fruit de saison bio
au choix

MERCREDI

*** Vacances ***

 Céleri bio rémoulade
 Pomelos bio

 Rôti de boeuf char froid
Sauce chasseur (champignon,
estragon, tomate)

Purée de potiron et pommes
de terre

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel
Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

JEUDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio aux
pommes et oranges bio

 Endives bio
 Pommes bio
et vinaigrette moutarde

Echine de porc* au jus
 Sauté de dinde lr au jus

Carottes fraîches
dés d'emmental

 Donut's sucré dcg

VENDREDI

*** Vacances ***

 Dèss de saumon pmd sauce
crème tomate

Epinards branches à la crème
 Riz bio

Camembert
Pointe de brie

 Fruit de saison bio
au choix

Saint Cloud
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Filet de dinde 1r façon
jambon

 Spaghetti bio
et emmental râpé

Coulommiers
Carré

 Fruit de saison bio
au choix

MARDI

*** Vacances ***

 Salade coleslaw bio (carotte
bio, chou blanc bio,
mayonnaise)

 Endives bio
et vinaigrette moutarde

 Gardiane de boeuf 1r

 Riz bio

Crème dessert saveur caramel
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Salade verte bio
croûtons
et maïs
et vinaigrette moutarde

Crozets sauce tartiflette et
emmental

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

JEUDI

*** Vacances ***

 Aiguillettes de poulet vf
sauce façon orientale

Semoule
Légumes couscous

Fromage frais cantafrais
Fromage fondu Vache qui rit

 Fruit de saison bio
au choix

VENDREDI

*** Vacances *** Menu orange et noir ***

 Soupe de butternut bio
et dés de mimolette

 Colin d'Alaska pmd pané
aux 3 céréales

et quartier de citron
Crumble carottes et potiron

 Cake au chocolat et épices
(cannelle, gingembre, girofle,
muscade) farine 1cl

sOgeres

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



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande Française