

Saint Cloud (Elémentaire)
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Cordon bleu de volaille

 Brocolis bio

 Pennes bio
et emmental râpé

 Cantal aop

Montcadi croûte noire

Fruit
au choix

MARDI

*** Vacances *** Menu végétarien

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
Pomelos

  Dahl de lentilles corail bio et
riz bio cpne

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MERCREDI

JEUDI

*** Vacances ***

 Taboulé aux raisins secs
(semoule BIO) cpne

 Salade de lentilles bio et
vinaigrette bio
Dés de mimolette

 Poulet lr sauce chasseur
Haricots beurre à la tomate

Fruit
au choix

VENDREDI

*** Vacances ***

 Médaillon de merlu pmd sauce
au curry

 Purée d'épinards cpne (pdt
fraîche)

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la banane

Fruit
au choix

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Cloud (Elémentaire)
Menus du 06/11/2023 au 10/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

 Steak haché de veau lr au jus
 Haricots verts bio sauce tomate
 Semoule bio
—
Petit fromage frais nature
Yaourt aromatisé
—
Fruit
au choix

MARDI

 Colombo de porc* lr
Colombo de dinde LR
 Riz bio
—
Bûche mélangé
 Pont l'évêque aop
—
Fruit
au choix

MERCREDI

*** **Menu Végétarien** ***
 Salade verte bio
et croûtons
et maïs
et vinaigrette moutarde
—
 Sauce ratatouille bio et pois
cassés
Coquillettes
et emmental râpé
—
Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté gélifié saveur vanille

JEUDI

 Rôti de bœuf char
Sauce piquante
Pommes de terre boulangères
(oignons, thym)
Petits pois mijotés
—
 Fromage frais fouetté bio
 Fromage frais Carré frais bio
—
Fruit
au choix

VENDREDI

** **Les Pas Pareilles** **
Emincé d'endives
vinaigrette au vinaigre de cidre
Chou rouge vinaigrette au cidre
 et édam bio
—
 Médaillon de merlu pmd sauce
crème
Carottes
 Lentilles mijotées bio
—
 Cake au chocolat cpne (farine
LCL)
et copeaux de chocolat blanc

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Cuisiné par nos
équipes


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Saint Cloud (Elémentaire)
Menus du 13/11/2023 au 17/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade coleslaw bio

 Salade verte bio
et vinaigrette aux herbes

 Pommes de terre au fromage à
tartiflette cpne

Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits

MARDI

Sauté de boeuf charolais sauce au
thym

Haricots blancs coco sauce tomate

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Fromage frais fouetté bio

Fruit
au choix

MERCREDI

 Pizza au fromage
et emmental râpé bio

 Médaillon de merlu pmd sauce
au citron

Riz

Fruit
au choix

JEUDI

SALADE PDT (VGT SAUCE
SAVOUREUSE)
SALADE POIS CHICHE (VGTE
SAUCE SAVOUREUSE)
 et dés de gouda bio

 Poulet lr sauce fines herbes

 Carottes fraîches cpne

Fruit
au choix

VENDREDI

Filet de colin d'Alaska pané frais
Brocolis
Torsades
et emmental râpé

Coulommiers
Pointe de brie

  Purée fraîche de pomme bio
et banane bio cpne

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Cloud (Elémentaire)
Menus du 20/11/2023 au 24/11/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

Boulettes au mouton et boeuf
sauce tomate
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)
 Riz bio
—
 Fourme d'Ambert aop
Camembert
—
Fruit
au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***
 Chou rouge bio vinaigrette
moutarde à l'ancienne au miel bio
 Pomelos bio
—
Tajine de légumes, pois chiches,
patate douce, boulgour, amande
—
Dessert lacté gélifié saveur vanille
Liégeois chocolat

MERCREDI

 Salade verte bio
et croûtons
et maïs
et vinaigrette moutarde
—
 Jambon blanc* lr
 *Filet de dinde lr façon jambon*
Pommes de terres quartier avec
peau
—
 Fromage blanc bio sucré
différemment
et dosette de sucre blanc
Confiture
Miel

JEUDI

 Rôti de veau lr au jus
 Macaroni bio
et emmental râpé
—
CARRE
Bûche mélangé
—
Fruit
au choix

VENDREDI

Les pas pareilles
 Carottes râpées bio
 Endives bio
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental
—
 Morceaux de filet de colin
d'Alaska pmd sauce fines herbes
Gratin de chou fleur
—
 Gâteau basque dcg
 Tarte au flan dcg

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Cloud (Elémentaire)
Menus du 27/11/2023 au 01/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

Saucisse chipolatas*
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*

 Lentilles Ici mijotées

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

MARDI

 Poulet lr rôti au jus
Coquillettes

 et emmental râpé bio

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Fruit
au choix

MERCREDI

 Céleri bio rémoulade

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 et dés de cantal aop

Gardiane de boeuf charolais
Carottes

Beignet aux pommes

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Taboulé
Salade de pommes de terre
Dés de tomme blanche

 Omelette bio
Sauce Basquaise
Haricots verts

Fruit
au choix

VENDREDI

 Médaillon de merlu pmd sauce
échalote
Epinards branches au gratin

 Riz bio

Camembert
Bûche mélangé

Fruit
au choix

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Saint Cloud (Elémentaire)
Menus du 04/12/2023 au 08/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio vinaigrette au basilic

 Salade verte bio et vinaigrette au basilic

Crêpe à l'emmental

 Haricots verts bio

Pommes de terre vapeur

 Yaourt bio nature

Miel et dosette de sucre blanc

Confiture

MARDI

Sauté de bœuf charolais façon orientale

 Blé bio

 Munster aop

CARRE

Fruit au choix

MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes de terre

 Poulet lr jus de veau sauce tomate

 Riz et lentilles bio à l'indienne (curry)

Mousse au chocolat au lait

Dessert lacté gélifié saveur vanille

JEUDI

 Jambon blanc* lr

 Filet de dinde lr façon jambon

Pâtes

 et emmental râpé bio

Fromage frais Petit Moulé

Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes

Fruit au choix

VENDREDI

Les pas pareille

 Chou rouge bio

 Endives bio et vinaigrette moutarde

Dés d'emmental

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

Purée de potiron et butternut en cube

Gaufre poudrée

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Saint Cloud (Elémentaire)
Menus du 11/12/2023 au 15/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

 Poulet lr sauce paprika persil

 Coquillettes bio
et emmental râpé

Edam
Mimolette

Fruit
au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade coleslaw bio
 Carottes râpées bio

Tajine de légumes, pois chiches,
patate douce, boulgour, amande

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MERCREDI

 Endives bio
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

MACARONADE DE PORC
FRANCILIN

*Sauté de dinde LR, dés de dinde et
sauce tomate*

Choux de bruxelles
Riz

 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé à la banane

JEUDI

  Salade verte bio aux
pommes et oranges bio
Salade verte BIO
et vinaigrette aux herbes
Dés de mimolette

 Rôti de veau lr au jus
 Carottes fraîches cpne
assaisonnement cumin

 Tarte au flan dcg
 Gâteau basque dcg

VENDREDI

   Parmentier de poisson
pmd à la purée de courges
butternut bio cpne

Camembert
Pointe de brie

Fruit
au choix

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Cloud (Elémentaire)
Menus du 18/12/2023 au 22/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de porc* Ir sauce au thym
 Sauté de dinde Ir au thym
 Haricots verts bio
Pommes de terre vapeur
—
Bûche mélangé
 Fourme d'Ambert aop
—
Fruit au choix

MARDI

Menu Végétarien
 Carottes râpées bio
 Pomelos bio
—
 Haricots rouges et maïs façon chili cpne
Riz
—
Dessert lacté gélifié saveur vanille
Mousse au chocolat au lait

MERCREDI

Aiguillettes de poulet sauce végétale champignons crémée
 Semoule bio
—
Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits
—
Fruit au choix

JEUDI

*** Repas de fêtes de fin d'année ***
 Parfait de boeuf char sauce légumes d'antan
Pommes croquettes
—
 Fromage fondu bio croc lait
—
Entremet sapin aux deux chocolats

VENDREDI

 Médaillon de merlu pmd sauce au citron
Macaroni
 et emmental râpé bio
 Chou fleur bio
—
Fromage frais Petit Cotentin
Fromage frais Petit Moulé
—
  Purée de pomme bio cpne

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Cuisiné par nos
équipes


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Saint Cloud (Elémentaire)
Menus du 25/12/2023 au 29/12/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

Merguez
Pommes de terre vapeur

 Fromage blanc bio
 Yaourt bio brassé à la fraise

Fruit
au choix

*** Vacances ***

 Mâche et betteraves bio
 Salade verte bio
vinaigrette à l'échalote

Sauté de boeuf charolais sauce
dijonnaise (moutarde)
Carottes

 Lentilles mijotées bio

Crème dessert au chocolat
Liégeois à la vanille

*** Vacances - Menu Végétarien ***

Soupe de lentille corail et lait de
coco

 Fondant au fromage de brebis
cpne

Epinards branches en béchamel

 Spaghetti bio
 et emmental râpé bio

Fruit
au choix

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio
 Endives bio
et vinaigrette moutarde

 Morceaux de filet de colin
d'Alaska pmd sauce normande
(champignons, crème fraîche)
Purée Dubarry (chou fleur et
pommes de terre)

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Gâteau au caramel cpne (farine
locale)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Bon Appétit

sOgeres



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable