

Saint Cloud (Maternelle)  
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

Fruit

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien  
\*\*\*

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

  Dahl de lentilles corail bio et  
riz bio cpne

Dessert lacté gélifié saveur vanille

## MERCREDI

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Taboulé aux raisins secs  
(semoule BIO) cpne  
Dés de mimolette

 Poulet lr sauce chasseur  
Haricots beurre à la tomate

Fruit

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Médaillon de merlu pmd sauce  
au curry

 Purée d'épinards cpne (pdt  
fraîche)

 Yaourt bio nature

Fruit

\* : 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 (Maternelle)  
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  
—  
Fruit

## MARDI

 Colombo de porc\* lr  
*Colombo de dinde LR*  
 Riz bio  
—  
Bûche mélangé  
—  
Fruit

## MERCREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

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

## JEUDI

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

## VENDREDI

### \*\* Les Pas Pareilles \*\*

Emincé d'endives  
vinaigrette au vinaigre de 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



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Salade coleslaw bio

 Pommes de terre au fromage à tartiflette cpne

Petit fromage frais nature

## MARDI

Sauté de boeuf charolais sauce au thym

Haricots blancs coco sauce tomate

 Fromage fondu vache qui rit bio

Fruit

## MERCREDI

 Pizza au fromage et emmental râpé bio

 Médaillon de merlu pmd sauce au citron

Riz

Fruit

## JEUDI

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

 Poulet lr sauce fines herbes

 Carottes fraîches cpne

Fruit

## VENDREDI

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

Coulommiers

  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 (Maternelle)  
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  
—  
Fruit

## MARDI

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

## MERCREDI

 Salade verte bio  
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  
—  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\*Les pas pareilles\*\*\*  
 Carottes râpées bio  
et dés d'emmental  
—  
 Morceaux de filet de colin  
d'Alaska pmd sauce fines herbes  
Gratin de chou fleur  
—  
 Gâteau basque 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 (Maternelle)  
Menus du 27/11/2023 au 01/12/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Mâche et betteraves bio  
et vinaigrette moutarde

  
Saucisse chipolatas\*  
*Saucisse de volaille façon  
chipolatas*

 Lentilles Ici mijotées

  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

## MARDI

 Poulet Ir rôti au jus  
Coquillettes

 et emmental râpé bio

  
Petit fromage blanc aux fruits

  
Fruit

## MERCREDI

 Céleri bio rémoulade  
 et dés de cantal aop

  
Gardiane de boeuf charolais  
Carottes

  
Beignet aux pommes

## JEUDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Taboulé  
Dés de tomme blanche

  
 Omelette bio  
Sauce Basquaise  
Haricots verts

  
Fruit

## VENDREDI

 Médaillon de merlu pmd sauce  
échalote

Epinards branches au gratin

 Riz bio

  
Camembert

  
Fruit

\* : 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 (Maternelle)  
Menus du 04/12/2023 au 08/12/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Carottes râpées bio 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

Fruit

## MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes de  
terre

 Poulet Ir jus de veau sauce  
tomate

 Riz et lentilles bio à l'indienne  
(curry)

Mousse au chocolat au lait

## JEUDI

 Jambon blanc\* Ir

 Filet de dinde Ir façon jambon  
Pâtes

 et emmental râpé bio

Fromage frais Petit Moulé

Fruit

## VENDREDI

### \*\*\*Les pas pareille\*\*\*

 Chou rouge bio  
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 (Maternelle)  
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

Fruit

## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Salade coleslaw bio

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

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

## MERCREDI

 Endives bio locales  
et vinaigrette moutarde

MACARONADE DE PORC  
FRANCILIN

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

Choux de bruxelles  
Riz

 Yaourt bio nature

## JEUDI

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

 Rôti de veau lr au jus

 Carottes fraîches cpne  
assaisonnement cumin

 Tarte au flan dcg

## VENDREDI

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

Camembert

Fruit

\* : 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 (Maternelle)  
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  
Fruit

## MARDI

### \*\*\*Menu Végétarien\*\*\*

 Carottes râpées bio  
Haricots rouges et maïs façon chili cpne  
Riz  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

## MERCREDI

Aiguillettes de poulet sauce végétale champignons crémée  
 Semoule bio  
Petit fromage frais nature  
Fruit

## 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  
Purée de pomme 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



Viande charolaise

Saint Cloud (Maternelle)  
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

Fruit

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Mâche et betteraves bio  
vinaigrette à l'échalote

Sauté de boeuf charolais sauce  
dijonnaise (moutarde)  
Carottes

 Lentilles mijotées bio

Crème dessert au chocolat

\*\*\* 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

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Carottes râpées bio

 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