

Saint Cloud
Menus du 01/09/2025 au 05/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Sauté de bœuf char sauce au thym
- Ratatouille à la niçoise
-  Pennes bio et emmental râpé
-
-  Yaourt nature de Sigy Ici
- Miel
- Confiture d'abricots
-
-  Fruit bio au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***

-  Concombre bio Ici
-  Salade verte bio et vinaigrette moutarde
-
-  Riz bio sauce égrené végétal et tomates façon bolognaise
-
- Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
- Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MERCREDI

- Taboulé
- Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde
-  dés de Saint Nectaire aoc
-
- Merguez
-  Carottes bio fraîches
-
- Fruit au choix

JEUDI

*** Menu de la rentrée ***

-  Poulet rôti lr
- Ketchup
- Pommes de terre quartier avec peau
-
- Petit fromage frais nature au lait entier
- Petit fromage frais aromatisé aux fruits
-
- Smoothie pomme et pêche

VENDREDI

-  Salade de tomate bio Ici et vinaigrette moutarde
-  Pomelos bio sucre en poudre
-
-  Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate
-  Courgette bio fraîche au jus de légumes
-  Blé bio et emmental râpé
-
- Barre bretonne à partager

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Saint Cloud
Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Saucisse de volaille type knack
Pommes de terre lamelles
Haricots verts
assaisonnement à l'ail

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

 Fruit bio
au choix

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

  Salade de tomate bio lcl
et vinaigrette moutarde

 et dés de cantal aop

 Rôti de boeuf char froid
sauce Strogoff

Petits pois mijotés

 Boulgour bio

Crêpe nature sucrée

MERCREDI

Melon jaune
Tranche de pastèque

 Poulet lr sauce au curry

 Chou fleur bio
au jus de légumes

 Fusilli bio

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur chocolat

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Omelette bio fraîche

 Riz bio

 Ratatouille bio

Fromage frais Fraidou
Fromage fondu Croc'lait

Fruit
au choix

VENDREDI

*** Amuse-bouche : Mangue ***

 Parmentier de colin et saumon
pmd et purée de brocolis
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Pointe de brie
Carré

 Fruit bio
au choix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Saint Cloud
Menus du 15/09/2025 au 19/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Pizza mozzarella et emmental

Fruit
au choix

MARDI

Cordon bleu de volaille
Haricots beurre à la tomate

 Boulgour bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Yaourt bio nature

 Fruit bio
au choix

MERCREDI

 Filet de dinde lr façon jambon
 Purée de courgette bio, pdt
fraiche lcl bio au basilic et huile
d'olive

 Saint Nectaire aop

 Pont l'évêque aop

Fruit
au choix

JEUDI

Tranche de pastèque
Melon jaune

 Rôti de veau lr au romarin

 Carotte bio
au jus de légumes

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Mousse au chocolat au lait

VENDREDI

 Œuf dur bio

 Mayonnaise bio

 Coquillettes bio sauce thon
pmd et tomate façon bolognaise
et mozzarella râpée

Fruit
au choix

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Saint Cloud
Menus du 22/09/2025 au 26/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Tomate bio
-  Concombre bio lcl et vinaigrette moutarde
- Sauté de porc francilin sauce moutarde
-  Escalope dinde 1r sauce moutarde
- Carottes au jus de légumes
-  Lentilles bio mijotées
-  Crème dessert bio chocolat
-  Crème dessert bio à la vanille

MARDI

- Salade verte et maïs
- Salade, pampleousse et mandarine
-  Nuggets de poisson pmd et quartier de citron
- Ratatouille à la niçoise
-  Riz bio
-  Yaourt bio aromatisé vanille
-  Yaourt bio nature

MERCREDI

- *** Nouvelle recette ***
-  Sauté de boeuf char au jus
- Pâte perle courgette sauce crème boursin
- Bûche mélangé Coulommiers
-  Fruit bio au choix

JEUDI

- *** Menu végétarien ***
-  Parmentier butternut bio et lentilles corail bio
- Petit fromage frais nature au lait entier
- Petit fromage frais aromatisé aux fruits
-  Fruit bio au choix

VENDREDI

-  Carotte bio lcl
-  Pomelos bio
-  Colin d'Alaska pmd sauce basilic
- Pommes de terre lamelles
-  Epinards branches bio à la béchamel et emmental râpé
- Cake pois chiche et cacao

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 29/09/2025 au 03/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

  Sauté de boeuf lr igp sauce forestière (champignons)
Petits pois mijotés
 Riz bio
—
Camembert
Coulommiers
—
 Fruit bio au choix

MARDI

*** **Menu végétarien** ***
 Céleri bio local en rémoulade
 Salade verte bio et vinaigrette moutarde
—
 Macaroni bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise et emmental râpé
—
Dessert lacté gélifié saveur chocolat
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

MERCREDI

Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate
  Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées
—
Yaourt aromatisé
Yaourt nature
—
Fruit au choix

JEUDI

Maïs, sauce tomate, épices douces et chips de maïs
—
 Rôti de dinde lr sauce champignons, oignons, tomates
Purée de haricots verts et pommes de terre
—
Petit fromage frais nature au lait entier
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

VENDREDI

 Concombres en cubes bio
Radis roses en rondelles
 dés de cantal aop sauce fromage blanc aux herbes
—
 Hoki pmd sauce bretonne (champignon, crème, poireau)
 Boulgour bio
 Ratatouille bio
—
Barre bretonne à partager

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Indication
Géographique
Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

Saint Cloud
Menus du 06/10/2025 au 10/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Mais et thon
Mâche et betteraves
🍷 dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas de porc
*Saucisse de volaille façon
chipolatas*
Haricots blancs à la tomate
Carottes

Fruit
au choix

MARDI

🍷 Tomate bio
🍷 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde

🌊 Meunière colin pmd d'Alaska
Haricots beurre

🍷 Riz bio

Crème dessert saveur vanille
Mousse au chocolat au lait

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

🍷 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs, semoule
bio

Coulommiers
Carré

Fruit
au choix

JEUDI

🍷 Rôti de boeuf char froid
Sauce paprika au persil
Pommes de terre lamelles
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture de fraises
Sucre

🍷 Fruit bio
au choix

VENDREDI

Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette moutarde
Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

🌊 🍷 Fusilli bio sauce thon pmd
sauce tomate façon bolognaise
et mozzarella râpée

🍷 Coupelle de purée de pommes
bio

🍷 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 13/10/2025 au 17/10/2025

MENU
de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Semaine des saveurs :
Haut-de-France ***

*** Semaine des saveurs :
Auvergne Rhône-Alpes *** Menu
végétarien ***

*** Semaine des saveurs :
Nouvelle Aquitaine ***

*** Semaine des saveurs :
Ile-de-France ***

*** Semaine des saveurs :
Normandie ***

 Endives bio
dés de mimolette
et vinaigrette moutarde

Crozets sauce tartiflette emmental

Parmentier de canard haricot
blanc et purée de céleri (PDT
fraîche)

 Céleri bio local en rémoulade
dés d'emmental

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde
et pomme

 Rôti de dinde cuit lr sauce
maroilles
Pommes de terre quartier avec
peau

 Yaourt bio à la myrtille

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf lr igp sauce
échalote
Petits pois mijotés

 Colin d'alaska pmd sauce
dieppoise (moule, crevette, crème,
oignon)

Raisin blanc

Fromage blanc
Confiture de cerise noire

Ile flottante
et sa crème anglaise

Chou fleur en béchamel
Coquillettes
et emmental râpé

Purée de pomme et cube de
pomme saveur vanille

 Gâteau basque dcg

Riz au lait
caramel liquide

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Décongelé



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Cloud
Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Gratin de pommes de terre bio
épinards bio fromage à raclette

Petit fromage frais nature au lait
entier

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Fruit
au choix

MARDI

*** Vacances ***

Salade verte
et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade

Poulet LBR sauce aux olives

 Riz bio

Julienne de légumes

Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

*** Vacances ***

 Sauté de boeuf char sauce
caramel

 Pennes bio

 Haricots verts bio
et emmental râpé

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Chanteneige

Fruit
au choix

JEUDI

*** Vacances ***

Rillettes de canard
Terrine de légumes
Et mayonnaise

 Colombo de porc Ici
Colombo de dinde LR

Purée de patates douces et
pommes de terre

duo de mozzarella et cheddar
râpés

Fruit
au choix

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de mâche et betteraves
rouges
Radis
et beurre

 dés de cantal aop

 Hoki pmd sauce aux agrumes
(citron, mandarine, crème, orange,
coriandre)

 Carottes bio fraîches

 Semoule bio

Fromage blanc nature
 Yaourt bio aromatisé framboise

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 27/10/2025 au 31/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Merguez
Boulgour
Légumes couscous

Yaourt nature
Yaourt aromatisé

Fruit
au choix

MARDI

*** Vacances ***

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue
Brocolis
assaisonnement à l'ail
Pommes de terre vapeur

 Cantal aop
 Pont l'évêque aop

Fruit
au choix

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Salade coleslaw bio locale
(carotte, chou blanc, mayonnaise)
 Salade de mâche et betteraves
rouges bio
et vinaigrette moutarde

 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio

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

JEUDI

*** Vacances ***

Salade verte
croûtons
et maïs
et vinaigrette moutarde

 Roti de dinde lr sauce curry
Purée d'épinards et pommes de
terre
et mozzarella râpée

Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pomme
abricot

VENDREDI

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

 Soupe Butternut, butternut bio
dés de mimolette

 Dés de saumon pmd sauce
tomate
Crumble carottes et potiron

 Moelleux au chocolat et
pépites, farine lcl

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Viande charolaise