

Saint Cloud
Menus du 12/06/2023 au 16/06/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char sauce
tomate, basilic
Pâtes

 et emmental râpé bio
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

 Pont l'Evêque aop
Mimolette

Fruit frais
au choix

MARDI

** Menu végétarien **

Concombre en rondelles
Salade de tomates
vinaigrette moutarde à l'ancienne

  Tajine de pois chiches et
boulgour bio cpne

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

MERCREDI

Pizza au fromage

 Sauté de dinde lr sauce aux
olives
Gratin de courgettes fraîches
 et emmental râpé bio

Melon charentais
Pastèque

JEUDI

  Salade de PDT bio lcl en
vinaigrette moutarde
 Taboulé aux raisins secs
(semoule BIO) cpne
et dés d'emmental

Echine jus aux oignons*
 *Rôti de dinde lr au jus*
Petits pois mijotés

Fruit frais
au choix

VENDREDI

*** C'est la fête : au revoir les grands ***

 Carottes râpées bio
 Pomelos bio

Filet de colin d'Alaska pané frais
et ketchup
Pommes de terres quartier avec
peau
Smoothie banane fraise

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Cuisiné par nos
équipes


Issu de l'agriculture
biologique


Produit local


Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 19/06/2023 au 23/06/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

** Menu végétarien **

 Couscous de légumes bio
(légumes couscous bio, pois
chiche bio, raisin sec, fève et
semoule bio)

 Fourme d'Ambert aop
Saint Paulin

Fruit frais
au choix

MARDI

 Salade verte bio
 Concombres rondelles bio lcl
vinaigrette au pesto rouge

Sauté de boeuf charolais sauce
dijonnaise (moutarde)
Lentilles locales mijotées

 Carottes bio

Mousse au chocolat au lait
Crème dessert à la vanille

MERCREDI

 Carotte bio locale
 Salade de tomate bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr rôti au jus
 Purée de pommes de terre
cpne

 Yaourt bio à la myrtille
 Fromage blanc bio

JEUDI

Tranche de pastèque
Melon jaune

 Rôti de veau lr au jus
Pâtes

 et emmental râpé bio

Coupelle de purée de pomme
coing
Purée de pomme poire

VENDREDI

Marmite de colin mode honfleur
(fruits de mer et sauce crème)

 Riz bio
Epinards branches à la crème

Coulommiers
Camembert

Fruit frais
au choix

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Saint Cloud
Menus du 26/06/2023 au 30/06/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Salade de tomate bio lcl vinaigrette balsamique
-  Carottes râpées bio
-  Colombo de porc* lcl
Colombo de dinde LR
-  Semoule bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MARDI

*** Menu Végétarien ***

-  Dahl de lentilles corail bio et riz bio cpne
- Edam
- Montcadi croûte noire
- Fruit frais au choix

MERCREDI

-  Salade verte bio
-  Pomelos bio
-  dés de Saint Nectaire aoc
- Gardiane de boeuf charolais
- Penne rigate
-  et emmental râpé bio
- Fruit frais au choix

JEUDI

-  Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne
-  Salade de PDT bio lcl en vinaigrette moutarde et dés d'emmental
-  Jambon de dinde lcl
Gratin de courgettes
- Fruit frais au choix

VENDREDI

- ** Amuse-Bouche : Confiture de cerises noires *µ
-  Filet de merlu pmd à l'oseille
Purée Crécy au curcuma
-  Yaourt bio nature
Miel
Confiture
et dosette de sucre blanc
-  Gâteau de maïs cpne (farine de blé locale)

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine Contrôlée


Certifié Label
Rouge


Cuisiné par nos
équipes


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

Saint Cloud
Menus du 03/07/2023 au 07/07/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

** Menu végétarien **

 Salade de PDT bio lcl en vinaigrette moutarde

 Salade de lentilles bio et vinaigrette bio

Galette de boulgour, haricot rouge et poivron

Carottes à la crème

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Crème dessert au chocolat

MARDI

Betteraves et vinaigrette dosette

Ravioli (viande)

Compote de pommes allégée en sucre

MERCREDI

 Jambon blanc* lr
Jambon de dinde LR
Pommes de terre quartier avec peau

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Yaourt bio nature

Fruit frais au choix

JEUDI

 Rôti de boeuf char
Mayonnaise

 Courgettes bio

 Semoule bio

Carré
Pointe de Brie

Melon jaune
Pastèque

VENDREDI

Concombre en rondelles
Salade verte
Sauce fromage blanc aux herbes

 Pavé de colin d'Alaska pmd sauce basilic

Epinards branches au gratin
 et emmental râpé bio

Crêpe nature sucrée et crème fouettée

 Tarte au flan dcg

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 10/07/2023 au 14/07/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Sauté de boeuf charolais sauce au thym
Pâtes
 et emmental râpé bio
—
 Pont l'Evêque aop
Coulommiers
—
Fruit frais au choix

MARDI

** Vacances - Menu végétarien **

CAROTTE RAPEE AGB (FRAIS)
(VGTE AGB AU MIEL)
CAROTTE CELERI RAPEE (AGB FRAIS)(VGTE AGB)
—
 Tajine marocain pois chiche bio
semoule bio
—
 Fromage blanc bio
 Yaourt bio nature

MERCREDI

*** Vacances ***

Pizza au fromage
—
 Filet de merlu pmd à l'oseille
 Gratin de brocolis bio
—
Fruit frais au choix

JEUDI

*** Vacances ***

 Rôti de porc* Ir sauce provençale
 Rôti de dinde Ir sauce basquaise
Blé
—
 Fromage fondu vache qui rit bio
 Fromage frais Carré frais bio
—
Pastèque
Melon vert

VENDREDI

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Saint Cloud
Menus du 17/07/2023 au 21/07/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Salade de tomate bio
 Salade verte bio
vinagrette au pesto rouge

SAUTE PORC SAUCE
BASQUAISE

 Sauté de dinde lr sauce
basquaise (tomate, oignon, laurier,
thym)

Lentilles locales mijotées

Crème dessert à la vanille
Crème dessert au caramel

MARDI

*** Vacances ***

 Poulet lr sauce estragon
Pommes de terre sautées

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la fraise

Fruit frais
au choix

MERCREDI

*** Vacances ***

 Concombres rondelles bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

Goulash de bœuf charolais
(paprika doux, tomate)
Petits pois mijotés

 et dés de cantal aop

 Tarte au flan dcg

 Gâteau basque dcg

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Salade de pâtes bio à la
grecque
(tomate, poivron, brebis, olive)

 Haricots blanc bio au cerfeuil
Dés de tomme blanche

 Fondant au fromage de brebis
cpne

 Carottes fraîches cpne

Fruit frais
au choix

VENDREDI

*** Vacances ***

Filet de colin d'Alaska pané frais
Purée de courgette et pdt basilic et
olive

 Yaourt bio brassé à la banane

 Petit suisse nature bio

Melon charentais
Pastèque

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Cuisiné par nos
équipes


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit local

Saint Cloud
Menus du 24/07/2023 au 28/07/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Aiguillettes de poulet sauce
végétale champignons crémée

Macaroni

 et emmental râpé bio

 Munster aop
Mimolette

Fruit frais
au choix

MARDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles
Radis roses en rondelles

Merguez

 Semoule bio
Légumes couscous

Mousse au chocolat au lait
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

Salade florida (SV BIO,
pamplemousse, mandarine,
croûtons)

 Salade verte bio
 et maïs bio
et vinaigrette à la ciboulette

Fajitas (haché végétal) et riz

 Yaourt bio nature
Confiture
Miel
et dosette de sucre blanc

JEUDI

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio
 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde
et édam

 Rôti de veau lr au romarin
Haricots verts

 Gâteau moelleux au chocolat
cpne (farine locale)

VENDREDI

*** Vacances ***

  Brandade de poisson (colin
d'Alaska, merlu, hoki) pmd cpne
(Pdt fraîche locale)
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Bûche de chèvre
Camembert

Fruit frais
au choix

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Cloud
Menus du 31/07/2023 au 04/08/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Sauté de porc* Ir sauce aux olives
 Sauté de dinde Ir sauce aux olives
Chutney de courgettes
 Semoule bio
—
Yaourt aromatisé
Yaourt nature
—
Fruit frais au choix

MARDI

*** Vacances ***

 Poulet Ir rôti au jus
 Riz bio
—
 Pont l'Evêque aop
Montcadi croûte noire
—
Fruit frais au choix

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

Concombre en rondelles
Salade de tomates
vinaigrette à l'huile d'olive colza citron
—
 Oeuf dur bio
Mayonnaise
Salade piémontaise (oeuf)
—
Crème dessert au chocolat
Liégeois à la vanille

JEUDI

*** Vacances ***

Sauté de boeuf charolais sauce caramel
Gratin de brocolis
Penne rigate
 et emmental râpé bio
—
Pointe de Brie
Carré
—
Pastèque
Melon vert

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade iceberg et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade
 et emmental bio
—
 Filet de merlu pmd sauce curry
Carottes
—
 Gâteau tutti frutti cpne lcl (farine locale)

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Cuisiné par nos
équipes


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

Saint Cloud
Menus du 07/08/2023 au 11/08/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

-  Sauté de boeuf char sauce tomate, basilic
-  Semoule bio
- Ratatouille à la niçoise
-
-  Cantal aop
- Mimolette
-
- Fruit frais au choix

MARDI

*** Vacances- Menu Végétarien ***

-  Carottes râpées bio
-  Salade de tomate bio et vinaigrette moutarde
-
-  Pâtes bio, légumes bio et pois cassés et emmental râpé
-
-  Yaourt bio brassé à la fraise
-  Fromage blanc bio

MERCREDI

*** Vacances ***

- Melon charentais
- Tranche de pastèque
-
-  Manchons de poulet vf
- Chou fleur en béchamel
-  Riz bio
-
- Ile flottante et sa crème anglaise

JEUDI

*** Vacances ***

-  Rôti de dinde lr au jus
- Pommes de terres quartier avec peau
-  et ketchup cpne
-
-  Yaourt bio nature
-  Petit suisse nature bio
-
- Fruit frais au choix

VENDREDI

*** Vacances ***

- Concombre en rondelles
- Salade verte
- Sauce fromage blanc aux herbes
-
-  Courmentier de poisson pmd
-
- Duo de mozzarella et cheddar râpés
-
-   Purée de pomme bio cpne

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise



Viande Française

Saint Cloud
Menus du 14/08/2023 au 18/08/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances - Menu Végétarien ***

Carottes râpées (bio) et vinaigrette balsamique miel

 Pomelos bio

 Chili sin carne bio et riz bio

Mousse au chocolat au lait
Crème dessert à la vanille

*** Vacances ***

 Salade verte bio

 Salade de tomate bio
et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

Daube de boeuf charolais à la provençale (tomate, herbes de provence)

Petits pois très fins

Muffin vanille pépites de chocolat
Muffin tout chocolat

*** Vacances ***

 Taboulé aux raisins secs (semoule BIO) cpne

 Salade de pois chiches bio et dés d'emmental

 Poulet Ir sauce basquaise (tomate, oignon, laurier, thym)
Gratin de courgettes fraîches

Melon jaune
Pastèque

*** Vacances ***

Filet de colin d'Alaska pané frais

 Epinards branches bio à la béchamel
Blé

Petit fromage blanc aux fruits
Petit fromage frais nature

Fruit frais
au choix

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique

Saint Cloud
Menus du 21/08/2023 au 25/08/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

-  Sauté de porc* Ir au curry
-  Sauté de dinde Ir au curry
-  Fusilli bio et emmental râpé
- 
-  Munster aop Saint Paulin
- 
- Fruit frais au choix

MARDI

*** Vacances ***

- Concombre en rondelles vinaigrette moutarde à l'ancienne
- Pomelos
- 
-   Tajine de pois chiches et boulgour bio cpne
- 
- Dessert lacté gélifié saveur chocolat
- Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

*** Vacances ***

- Courgettes farcies (volaille)
- Riz
- 
-  Yaourt bio nature
- Sucre de canne CE
- Confiture
- Miel
- 
- Fruit frais au choix

JEUDI

*** Vacances ***

- Radis roses et beurre
- Salade de tomates et vinaigrette moutarde
- 
-  Rôti de veau Ir sauce aux hortillons
- Carottes à la crème
- 
-  et dés de gouda bio
- 
- Barre pâtissière à partager
-  Pâte à tartiner cpne

VENDREDI

*** Vacances ***

- Parmentier de thon
- 
-  Coulommiers bio
-  Pointe de brie bio
- 
- Fruit frais au choix

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique

Saint Cloud
Menus du 28/08/2023 au 01/09/2023

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Galette boulgour épeautre et légumes bio
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)
Pommes de terre vapeur

—

Petit fromage frais nature
Petit fromage blanc aux fruits

—

Fruit frais au choix

MARDI

*** Vacances ***

Salade de tomates et vinaigrette moutarde
Carotte râpée

—

Cordon bleu de volaille
 Riz bio

—

Fruit frais au choix

MERCREDI

*** Vacances ***

Tranche de pastèque
Melon charentais

—

 Poulet Ir sauce estragon
Spaghetti
 et emmental râpé bio

—

Liégeois à la vanille
Mousse au chocolat au lait

JEUDI

*** Vacances ***

 Concombres rondelles bio lcl
 Salade verte bio
Dés de tomme blanche
vinaigrette au pesto rouge

—

Sauté de boeuf charolais sauce hongroise (crème fraîche, paprika, oignon)
Courgettes à la provençale

—

 Cake à la cannelle cpne (farine locale)

VENDREDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
Radis roses et beurre
 et emmental bio

—

 Médaillon de merlu pmd sauce au curry
Carottes
Pommes de terre lamelles

—

Coupelle de purée de pomme coing
Coupelle de purée de pommes et fraises

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

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Cuisiné par nos équipes



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Produit local