


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 lr 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  
vinagrette au pesto rouge

---


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

---


 Cake à la cannelle cpne (farine LCL)

## 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 pommes et fraises  
Coupelle de purée de pomme coing

\* : 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





Saint Cloud  
Menus du 04/09/2023 au 08/09/2023

# MENU




de la semaine

## LUNDI








### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

-  Haricots rouges et maïs façon chili cpne  
Riz
- 
-  Petit suisse nature bio
-  Yaourt bio brassé à la banane
- 
- Fruit au choix



## MARDI

-  Bifteck haché bio persillé  
Pâtes et emmental râpé
- 
- Yaourt aromatisé  
Petit fromage frais nature
- 
- Fruit au choix






## MERCREDI

-  Salade verte bio
-  Concombres rondelles bio lcl et vinaigrette à la ciboulette
- 
-  Poulet lr sauce façon orientale
-  Boulgour bio
-  Légumes couscous bio
- 
- Petit fromage blanc aux fruits  
Petit fromage frais nature

## JEUDI

- \*\* C'est la fête : repas de rentrée \*\***
- Saucisse de Strasbourg\*  
*Francfort de volaille*  
Pommes de terre sautées
- 
- CAMEMBERT AGB  
COULOMMIERS AGB
- 
- Pastèque  
Melon jaune

## VENDREDI

-  Salade de tomate bio lcl et vinaigrette moutarde
-  Carottes râpées bio et gouda
- 
-  Pavé de colin d'Alaska pmd sauce niçoise (tomate, olive, basilic, câpres)  
Haricots verts
- 
- Beignet parfum chocolat

\* : 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


Saint Cloud  
Menus du 11/09/2023 au 15/09/2023


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Sauté de boeuf charolais sauce  
aux olives

 Semoule bio



 Pont l'évêque aop  
BUCHE MELANGE


Fruit  
au choix

## MARDI


### \*\* Menu végétarien \*\*


Concombre en rondelles  
Salade de tomates  
vinaigrette à la provençale

  Penne semi-complète bio  
sauce lentilles corail, curry et maïs  
cpne  
et emmental râpé

 Yaourt bio nature  
Miel  
Confiture  
et dosette de sucre blanc

## MERCREDI



 Pizza au fromage  
et emmental râpé bio


 Médaillon de merlu pmd sauce  
au citron

Carottes à la crème

Fruit  
au choix

## JEUDI


 Salade de pois chiches bio  
 Taboulé aux raisins secs  
(semoule BIO) cpne  
et dés d'emmental

 Jambon de dinde lr

 Courgettes fraîches cpne



Melon jaune  
Pastèque

## VENDREDI

 Salade verte bio  
et croûtons  
et maïs  
et vinaigrette moutarde

Filet de colin d'Alaska pané frais  
Purée d'épinards et pommes de  
terre

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

  Purée de pomme bio  
parfumée à la vanille 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


Saint Cloud  
Menus du 18/09/2023 au 22/09/2023

# MENU

de la semaine



## LUNDI


 Poulet lr sauce basquaise  
(tomate, oignon, laurier, thym)  
Riz  
Cordiale de légumes (carotte,  
courgette, haricots vert)

 Munster aop  
Camembert

Fruit  
au choix

## MARDI

 Salade de tomate bio lcl  
 Concombres rondelles bio lcl  
et vinaigrette moutarde


 Sauté de veau lr au romarin  
Pommes de terres quartier avec  
peau



Liégeois à la vanille  
Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

## MERCREDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


Tranche de pastèque  
Melon jaune

 Mélange pois cassés, tomate et  
carotte cpne  
Coquillettes  
et emmental râpé

 Fromage blanc bio  
 Yaourt bio brassé framboise,  
abricot

## JEUDI



### \*\* Les Pas Pareilles : Parmentier aux deux pommes \*\*


 Parmentier de boeuf aux deux  
pommes (pdt fraîche) cpne


Petit fromage frais nature  
Petit fromage blanc aux fruits

Fruit  
au choix

## VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
balsamique bio  
 Salade verte bio  
vinaigrette balsamique  
et dés d'emmental

 Pavé de colin d'Alaska pmd  
sauce crème aux herbes  
Haricots verts

 Cake coco cpne (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 25/09/2023 au 29/09/2023


# MENU


de la semaine

## LUNDI

 Céleri bio rémoulade  
  Salade de tomate bio lcl  
vinaigrette aux herbes

---

 Escalope de porc l sauce  
façon fermière


 Escalope de dinde l sauce  
façon fermière

Lentilles mijotées

---

Fromage blanc aromatisé  
Petit fromage frais nature

## MARDI

Cordon bleu de volaille  
Pâtes  
 et emmental râpé bio




---

Pointe de brie  
Camembert

---

Fruit  
au choix

## MERCREDI

 Salade coleslaw bio  
 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde  
 et dés de cantal aop

---


Goulash de boeuf charolais  
(paprika doux, tomate)  
Haricots verts


---

Crêpe nature sucrée

## JEUDI

**\*\* Menu végétarien \*\***

 Taboulé aux raisins secs  
(semoule BIO) cpne

 Haricots blanc bio au cerfeuil  
et dés de mimolette



---

Oeuf dur sauce béchamel  
Epinards branches au gratin



---

Fruit  
au choix

## VENDREDI

  Courmentier de lieu pmd  
(purée de courgettes et pommes  
de terre) cpne

---

 Yaourt bio à la vanille  
 Yaourt bio aromatisé framboise

---

Fruit  
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


  
Produit local

Saint Cloud  
Menus du 02/10/2023 au 06/10/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Courgettes bio

 Riz bio


 Saint Nectaire aop  
BUCHE MELANGE

Fruit  
au choix

## MARDI


**\*\* Menu végétarien \*\***


Radis roses  
et beurre  
Concombre en rondelles  
et vinaigrette moutarde

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

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


## MERCREDI



 Salade verte bio  
et croûtons  
et maïs  
et vinaigrette à la ciboulette


 Jambon blanc\* lr  
*Jambon de dinde LR*  
Purée de pommes de terre

Petit fromage blanc aux fruits  
Petit fromage frais nature



## JEUDI

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde  
Céleri rémoulade  
 et dés de gouda bio

 Rôti de veau lr marengo  
 Carottes fraîches cpne

 Gâteau de maïs cpne (farine de blé locale)

## VENDREDI

 Thon à la tomate et au basilic  
cpne  
Macaroni  
 et emmental bio

Coulommiers  
CARRE

Fruit  
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 09/10/2023 au 13/10/2023



# MENU

de la semaine

## LUNDI

**\*\* C'est la fête : AUSTRALIE \*\***

Mâche et betteraves  
Noix de cajou  
et vinaigrette moutarde



 Sauté de dinde lr  
Sauce cheese'mental  
 Pennes bio  
et emmental râpé


Assiette de fruits frais

## MARDI

**\*\* C'est la fête : ARGENTINE \*\***

Salade iceberg vinaigrette  
chimichurri

Sauté de boeuf charolais  
 Sauce barbecue cpne  
 Haricots rouges maïs et  
butternut cpne


 Yaourt bio nature  
Confiture de lait

## MERCREDI

**\*\* C'est la fête : COTE D'IVOIRE \*\***

Poulet sauce Kedjenou (tomate  
aubergine oignon gingembre)  
Boullgour


 Fromage blanc bio

Banane  
 sauce au chocolat lait cpne

## JEUDI

**\*\* C'est la fête : JAPON - Menu  
Végétarien \*\***



Radis noir râpé  
et vinaigrette moutarde


 Riz sauce teriyaki et oeuf dur  
cpne

 Smoothie ananas passion cpne

## VENDREDI

**\*\* C'est la fête : FRANCE \*\***

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

 Brandade de poisson pmd  
cpne

Barre pâtissière à partager  
crème de marrons

\* : 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 16/10/2023 au 20/10/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 CHOU ROUGE FRAIS Ici AGB  
(VGTE MOUT. ANC. AGB AU  
MIEL)  
 Salade verte bio  
Vinaigrette au miel et moutarde à  
l'ancienne


---

Saucisse chipolatas\*  
*Saucisse de volaille façon  
chipolatas*  
Pommes de terres quartier avec  
peau



---

Mousse au chocolat au lait  
Liégeois à la vanille

## MARDI

 Poulet lr sauce façon marocaine

---

 Epinards branches bio à la  
béchamel  
 Semoule bio

---

Fromage frais Petit Moulé ail et  
fines herbes  
Fromage frais Petit Cotentin

---

Fruit  
au choix


## MERCREDI

 Carottes râpées bio  
 Pomelos bio  
 et dés de cantal aop

---

Gardiane de boeuf charolais  
Haricots beurre

---

 Gâteau basque dcg

## JEUDI

**\*\* Les Pas Pareilles - Menu  
Végétarien\*\***

 Penne sauce au chou-fleur  
oeuf cantal et brisure de chou-fleur  
cpne  
 et emmental râpé bio


---

Petit fromage blanc aux fruits  
Petit fromage frais nature


---

Fruit  
au choix

## VENDREDI

 Pavé de colin d'Alaska pmd  
sauce normande (champignons,  
crème fraîche)  
Purée de potiron et pommes de  
terre

---

 Yaourt bio nature  
Confiture  
Miel  
et dosette de sucre blanc

---

Fruit  
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





Saint Cloud  
Menus du 23/10/2023 au 27/10/2023

# MENU


de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances - Menu Végétarien \*\*\*

Oeuf à la coque (plein air) et ses mouillettes  
Spaghetti  
et emmental râpé

 Petit suisse nature bio

 Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit  
au choix

## MARDI

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

OSNY - COLOMBO PORC  
FRANCILIN  
Colombo de dinde LR

 Riz bio

 Carottes bio



Saint Paulin

 Munster aop

Fruit  
au choix

## MERCREDI

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


  Salade verte bio aux  
pommes et oranges bio  
Salade verte BIO  
et croûtons  
et vinaigrette moutarde


Aiguillettes de poulet sauce  
végétale champignons crémée  
Pommes de terre en purée (PDT  
locale fraîche)

Ile flottante  
et sa crème anglaise

## JEUDI

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



 Potage poireaux pommes de  
terre bio  
Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Rôti de boeuf char  
Jus de rôti  
Haricots verts  
Flageolets au thym


Fruit  
au choix

## VENDREDI

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

 Carottes râpées bio vinaigrette  
au basilic  
 Pomelos bio  
et dés d'emmental

Filet de colin d'Alaska pané frais  
Chou fleur

 Cake au chocolat cpne (farine  
LCL)

\* : 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

  
Cuisiné par nos  
équipes

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Viande charolaise

Saint Cloud  
Menus du 30/10/2023 au 03/11/2023

# MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


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

Cordon bleu de volaille

 Brocolis bio

 Pennes bio  
et emmental râpé



 Cantal aop  
Montcadi croûte noire





Fruit  
au choix

\*\*\* 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

\* : 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



Cuisiné par nos  
équipes



Issu de l'agriculture  
biologique