

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  
Fruit frais

## MARDI

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

Salade de tomates et vinaigrette moutarde  
Cordon bleu de volaille  
 Riz bio  
Fruit frais

## MERCREDI

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

Tranche de pastèque  
Poulet lr sauce estragon  
Spaghetti  
 et emmental râpé bio  
Liégeois à la vanille

## JEUDI

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

 Concombres rondelles bio lcl  
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  
 et emmental bio  
Médailillon de merlu pmd sauce au curry  
Carottes  
Pommes de terre lamelles  
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

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
- 
- Fruit

## MARDI

-  Bifteck haché bio persillé
- Pâtes et emmental râpé
- 
- Yaourt aromatisé
- 
- Fruit

## MERCREDI

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

## JEUDI

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

## VENDREDI

-  Salade de tomate bio lcl et vinaigrette moutarde 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

Fruit

## MARDI

**\*\* Menu végétarien \*\***

Concombre en rondelles  
vinaigrette à la provençale

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

 Yaourt bio nature  
Miel

Confiture d'abricots  
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

## JEUDI

 Salade de pois chiches bio  
et dés d'emmental

 Jambon de dinde lr

 Courgettes fraîches cpne

Melon jaune

## VENDREDI

 Salade verte bio  
et croûtons  
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  
  
Fruit

## MARDI

 Salade de tomate bio lcl  
et vinaigrette moutarde  
  
 Sauté de veau lr au romarin  
Pommes de terres quartier avec  
peau  
  
Liégeois à la vanille

## MERCREDI

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*  
Tranche de pastèque  
  
 Mélange pois cassés, tomate et  
carotte cpne  
Coquillettes  
et emmental râpé  
  
 Fromage blanc bio

## JEUDI

\*\* **Les Pas Pareilles : Parmentier  
aux deux pommes** \*\*  
 Parmentier de boeuf aux deux  
pommes (pdt fraîche) cpne  
  
Petit fromage frais nature  
  
Fruit

## VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
balsamique bio  
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



Saint Cloud  
Menus du 25/09/2023 au 29/09/2023

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Céleri bio rémoulade

 Escalope de porc 1r sauce  
façon fermière

 Escalope de dinde 1r façon  
fermière

Lentilles mijotées

Fromage blanc aromatisé

## MARDI

Cordon bleu de volaille  
Pâtes

 et emmental râpé bio

Pointe de brie

Fruit

## MERCREDI

 Salade coleslaw bio  
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  
et dés de mimolette

Oeuf dur sauce béchamel  
Epinards branches au gratin

Fruit

## VENDREDI

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

 Yaourt bio à la vanille

Fruit

\* : 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 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

Fruit

## MARDI

### \*\* Menu végétarien \*\*

Radis roses  
et beurre

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

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

## MERCREDI

 Salade verte bio  
et croûtons  
et vinaigrette à la ciboulette

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

Petit fromage blanc aux fruits

## JEUDI

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde  
 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

Fruit

\* : 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 marron

\* : 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)

Saucisse chipolatas\*  
*Saucisse de volaille façon  
chipolatas*

Pommes de terres quartier avec  
peau

Mousse au chocolat au lait

## MARDI

 Poulet lr sauce façon marocaine

 Epinards branches bio à la  
béchamel

 Semoule bio

Fromage frais Petit Moulé ail et  
fines herbes

Fruit

## MERCREDI

 Carottes râpées 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

Fruit

## VENDREDI

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

 Yaourt bio nature  
Confiture de fraises  
Miel  
et dosette de sucre blanc

Fruit

\* : 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

Fruit

## MARDI

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

OSNY - COLOMBO PORC  
FRANCILIN  
Colombo de dinde LR

 Riz bio  
 Carottes bio

Saint Paulin

Fruit

## MERCREDI

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

 Salade verte bio aux pommes  
et oranges bio  
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

## VENDREDI

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

 Carottes râpées bio vinaigrette  
au basilic  
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



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

  
Fruit

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

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

  Dahl de lentilles corail bio et  
riz bio cpne

  
Dessert lacté gélifié saveur vanille

\* : 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