


Saint Cloud
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU

de la semaine


LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Omelette bio fraîche
Pomme de terre quartier avec
peau
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit



Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Coupelle de purée de pommes
et fraises

MARDI

Salade iceberg
croûtons
et vinaigrette moutarde
Rôti de dinde 1r sauce
provençale
Haricots beurre
 Riz bio
Yaourt bio nature

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit
Fromage blanc nature

MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
 dés de Saint Nectaire aoc
Cordon bleu de volaille
Epinards branches en
béchamel
Fruit


Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
et poire
Petit fromage frais nature au
lait entier

JEUDI

Soupe Courgettes (courgettes,
purée PDT)
Sauté de bœuf char sauce
forestière (champignons)
Torsades
et mozzarella râpée
Fruit

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Lait demi écrémé

VENDREDI

Céleri rémoulade
Merlu pmd sauce aux
épices douces
 Purée de potimarron bio
duo de mozzarella et cheddar
râpés
Coupelle de purée de pommes

Baguette
Miel
Yaourt nature
Fruit

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

sOgeres



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise


Saint Cloud
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

 Carotte bio lcl


 Rôti de bœuf char froid
Sauce au thym
Riz
Ratatouille à la niçoise

 Yaourt bio nature

Baguette
et beurre
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade verte bio, pomme
bio et orange bio
et vinaigrette moutarde


Pennes sauce pesto, fèves et
cantal râpé


Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MERCREDI


Soupe brocolis pommes de
terre
et mozzarella râpée

 Poulet rôti lr
Purée de patates douces et
pommes de terre

 Pomme bio de producteur
local

Baguette
Coupelle de purée de pomme
abricot
Fromage blanc nature

JEUDI


 Sauté de dinde lr façon
fermière (oignon, petits pois,
carotte)
Lentilles


 Saint Nectaire aop


Fruit

Baguette
Miel
Coupelle de purée de pommes
Petit fromage frais nature au
lait entier

VENDREDI

 Chou rouge frais bio lcl
vinaigrette bio
dés de mimolette

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate
Epinards branches à la crème

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

Coupelle de purée de pommes
et poire

Baguette
et beurre
Fruit
Yaourt nature

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


Saint Cloud
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Riz bio cari de fèves et haricots rouges

 Cantal aop


Fruit


Baguette

Petit fromage frais nature au lait entier

Coupelle de purée de pommes

MARDI

 Salade coleslaw bio lcl (carotte, chou blanc, mayonnaise)

 Filet de dinde lr façon jambon

Petits pois mijotés
Pommes de terre lamelles

Petit fromage frais nature au lait entier


Baguette


et beurre

Fruit

Lait demi écrémé

MERCREDI

 Sauté de veau lr sauce façon orientale
Boulgour

 Carottes bio fraîches

Tomme blanche

Fruit

Baguette


Miel


Petit fromage frais nature au lait entier

Coupelle de purée de pomme abricot

JEUDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Hachis parmentier, pdt bio de boeuf bio

 Yaourt bio nature


Baguette

Fromage fondu Croc'lait

Fruit

VENDREDI

Soupe de courgettes

 Nuggets de poisson pmd et quartier de citron
Pâtes
et mozzarella râpée

Fruit

Baguette

et beurre

Yaourt nature

Coupelle de purée de pomme coing

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

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

Saint Cloud
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU

de la semaine

LUNDI


MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette moutarde


 Coquillettes bio semi
complète sauce tartiflette
emmental


 Yaourt bio nature

Baguette
Fromage fondu
Fruit



Chou blanc bio lcl en
rémoulade bio

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais
et quartier de citron


 Purée de courges butternut
bio et pommes de terre bio


duo de mozzarella et cheddar
râpés

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Baguette
et beurre
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit

Soupe de légumes (carotte,
navet, céleri, pomme de
terre)
et mozzarella râpée


 Rôti de veau lcl au jus


 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

Fruit

Baguette
Confiture de fraises
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Yaourt nature

*** Menu Agrumes ***

 Carottes râpées bio lcl
vinaigrette bio aux agrumes
dés d'emmental

 Merlu pmd sauce aux
agrumes
Julienne de légumes

Cake chocolat mandarine
farine

Baguette
Miel
Fruit
Lait demi écrémé

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

Saint Cloud
Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de dinde lr sauce
moutarde à l'ancienne

 Carotte bio
Lentilles

Petit fromage frais nature au
lait entier


Fruit

Baguette


Fromage frais Saint môret
Coupelle de purée de pommes
et poire

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade verte bio
croûtons
et vinaigrette moutarde


Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette


 Yaourt bio nature


Baguette

Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit

MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
dés de mimolette

 Aiguillettes de poulet vf
sauce curry
Chou fleur


 Pomme bio de producteur
local

Baguette
et beurre


Coupelle de purée de pomme
coing
Yaourt nature

JEUDI

Soupe brocolis pommes de
terre

 Rôti de boeuf char froid
sauce tomate

 Fusilli bio


 et emmental râpé bio


Fruit


Baguette
Miel

Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

VENDREDI

 Salade coleslaw bio lcl
(carotte, chou blanc,
mayonnaise)

 dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
et quartier de citron

Haricots beurre à la tomate
 Riz bio

Coupelle de purée de pomme
coing

Baguette
et beurre

Fruit
Petit fromage frais nature au
lait entier

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



Viande
Française

Saint Cloud
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Carotte bio lcl

 Riz bio sauce façon chili
égréné végétal

Petit fromage frais nature au
lait entier


Baguette


Miel

Fromage blanc nature

Fruit

MARDI

 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

Petits pois mijotés
Pommes de terre lamelles

Coupelle de purée de pommes
et ananas

Baguette

et beurre

Fruit

Yaourt nature

MERCREDI

Merguez
Boulgour
Ratatouille à la niçoise

Camembert

Fruit

Baguette


Confiture d'abricots

Coupelle de purée de pommes
et ananas


Lait demi écrémé

JEUDI

Soupe de courgettes

 Filet de dinde 1r façon
jambon

 Pennes bio

 Cantal râpé aop

Fruit


Baguette

et beurre


Petit fromage frais nature au
lait entier

Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

 Œuf dur bio
Et mayonnaise

Parmentier de colin d'Alaska
PMD, purée fraîche

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette

Fromage frais Fraidou

Fruit

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit local


Viande charolaise


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


Saint Cloud
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026


MENU

de la semaine

LUNDI


 Poulet rôti lr
Haricots beurre à la tomate
Blé


 Saint Nectaire aop

 Pomme bio de producteur local

Baguette
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écrémé

MARDI

 Salade verte bio
croûtons
et vinaigrette moutarde


 MERLU pmd CUIT SAUCE
ESTRAGON
Semoule
Gratin de chou fleur et brocolis
et mozzarella râpée

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Baguette
et beurre
Fruit
Petit fromage frais nature au
lait entier

MERCREDI

*** Assiette découverte ***

 Rôti de boeuf char froid
sauce Goulash
Patate douce et haricots
blancs au lait de coco

Pointe de brie
Fruit

Baguette
Miel
Coupelle de purée de pommes
et ananas
Fromage blanc nature

JEUDI

*** Menu à thème: Nouvel
an chinois - Menu
Végétarien ***

 Carottes râpées bio lcl
vinaigrette bio cumin et
coriandre

Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki


 Riz bio et petits légumes


 Yaourt nature bio de Sigy
lcl

Baguette
Fromage fondu
Fruit

VENDREDI

Soupe brocolis pommes de
terre

 Nuggets de poisson pmd
et quartier de citron

 Coquillettes bio
Julienne de légumes

duo de mozzarella et cheddar
râpés

Fruit

Baguette
et beurre
Yaourt nature
Fruit

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

sOgeres




Saint Cloud
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio, pomme bio et orange bio et vinaigrette moutarde


 Sauce façon bolognaise effiloché de canard vf et haricot blanc, macaronis bio semi complet et emmental râpé


Petit fromage frais nature au lait entier

Baguette
et beurre
Yaourt nature
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

 Salade coleslaw bio lcl (carotte, chou blanc, mayonnaise)

 Colombo de dinde lr
Petits pois mijotés
Riz


 dés de Saint Nectaire aoc

Coupelle de purée de pommes et poire

Baguette
Miel
Petit fromage frais nature au lait entier
Fruit

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***


 Tajine, semoule bio et pois chiches bio

 Yaourt bio nature
Fruit


Baguette
Fromage frais cantafrais
Coupelle de purée de pommes


JEUDI

*** Vacances ***

 Soupe de butternut bio et mozzarella râpée

ROTI VEAU LBR SAUCE AUX OLIVES


 Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées


 Pomme bio de producteur local


Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pomme coing
Yaourt nature

VENDREDI

*** Vacances ***

 Céleri bio rémoulade dés de mimolette

 Merlu pmd sauce basquaise
Haricots verts au jus de légumes

 Cake à la cannelle farine lcl

Baguette
Confiture de fraises
Fruit
Lait demi écrémé

sOgeres


Appellation
d'Origine
Contrôlée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Produit local


Viande
Française

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