

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

MARDI

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

MERCREDI

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

JEUDI

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

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
 Fromage frais Petit Moulé
 Coupelle de purée de pommes et fraises

Baguette
 Confiture d'abricots
 Fruit
 Fromage blanc nature

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

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

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 Icl

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

 Yaourt bio nature

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

MERCREDI

Soupe brocolis pommes de terre et mozzarella râpée

 Poulet rôti Ir
 Purée de patates douces et pommes de terre

 Pomme bio de producteur local

JEUDI

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

 Saint Nectaire aop

 Fruit

VENDREDI

 Chou rouge frais bio Icl
 vinaigrette bio
 dés de mimolette

 Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate
 Epinards branches à la crème
 Pommes de terre bio fraîches Icl cubes persillées

 Coupelle de purée de pommes et poire

Baguette et beurre
 Fruit
 Lait demi écremé

Baguette Fromage fondu Vache qui rit
 Fruit

Baguette Coupelle de purée de pomme abricot
 Fromage blanc nature

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

Baguette et beurre
 Fruit
 Yaourt nature

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

sOgeres



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 Icl (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 écremé

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

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

sOgeres



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

 Coquille bio semi complète sauce tartiflette emmental

 Yaourt bio nature

Baguette
Fromage fondu
Fruit

 Chou blanc bio Icl 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 Ir au jus

 Pommes de terre bio fraîches Icl cubes persillées

Fruit

***** Menu Agrumes *****

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

 Merlu pmd sauce aux agrumes
Julienne de légumes

Cake chocolat mandarine farine

Baguette
Miel
Fruit
Lait demi écremé

Baguette
Confiture de fraises
Coupelle de purée de pommes et ananas

Yaourt nature

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 móret
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

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

Baguette
Miel

Coupelle de purée de pommes
Lait demi écremé

Baguette et beurre

Baguette et beurre
Fruit

Petit fromage frais nature au lait entier

VENDREDI

✖ Salade coleslaw bio Icl (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

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 Icl

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 écremé

JEUDI

Soupe de courgettes

Filet de dinde Ir façon
jambon
Pennes bio
Cantal râpé aop
Fruit

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

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

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

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

MENU de la semaine

LUNDI

Poulet rôti Ir
Haricots beurre à la tomate
Ble

Saint Nectaire aop

Pomme bio de producteur local

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

MERCREDI

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

Pointe de brie

Fruit

JEUDI

*** Menu à thème: Nouvel an chinois - Menu Végétarien ***
 Carottes râpées bio Icl vinaigrette bio cumin et coriandre

Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki
 Riz bio et petits légumes

Yaourt nature bio de Sigy Icl

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
Coupelle de purée de pommes
Lait demi écremé

Baguette et beurre
Fruit
Petit fromage frais nature au lait entier

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

Baguette Fromage fondu
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 Icl (carotte, chou blanc, mayonnaise)

 Colombo de dinde Ir Petits pois mijotés Riz

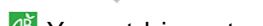
 dés de Saint Nectaire aoc
Coupelle de purée de pommes et poire

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

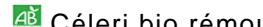
 Pommes de terre bio fraîches Icl cubes persillées

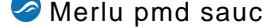
 Pomme bio de producteur local

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 Icl

Baguette
Confiture de fraises
Fruit
Lait demi écremé

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


Produit local


Viande Française