

Saint Cloud
Menus du 30/06/2025 au 04/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Rôti de dinde 1r sauce provençale

 Boulgour bio

Fromage frais Saint môret
Fromage frais petit moulé ail et fines herbes

Fruit frais au choix

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Tomate bio et vinaigrette moutarde

 Sauté de boeuf char sauce tomate, basilic

 Courgette bio au persil

 Blé bio

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

MERCREDI

*** Menu végétarien ***

Macaroni BIO, lentilles corails, maïs sauce crème curry et emmental râpé

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Yaourt bio nature

 Pomme bio de producteur local

JEUDI

Radis roses en rondelles
Concombre en rondelles
 sauce fromage blanc bio aux herbes

 et dés de cantal aop

 Roti de dinde 1r sauce curry

 Riz bio à l'indienne

Muffin vanille pépites de chocolat

VENDREDI

*** Au revoir les grands ***

Melon jaune
Tranche de pastèque

Fish burger colin d'Alaska PMD, cheddar, sauce tartare

 Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées

Petit fromage frais aromatisé aux fruits
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 local



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 07/07/2025 au 11/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Cordon bleu de volaille

 Coquillettes bio
Ratatouille à la niçoise
et emmental râpé

 Pont l'évêque aop
 Saint Nectaire aop

 Fruit bio
au choix

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

  Concombres rondelles bio lcl
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Riz bio sauce façon chili égrené
végétal

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert chocolat

MERCREDI

*** Vacances ***

 Poulet lr sauce façon orientale
 Semoule bio
Légumes couscous

 Fromage blanc bio
 Yaourt bio brassé à la banane

Fruit frais
au choix

JEUDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
et dés de mimolette

  Sauté de boeuf lr igp sauce
barbecue

 Courgettes fraîches bio lcl

 Beignet aux pommes dcg

VENDREDI

*** Vacances ***

Tranche de pastèque
Melon jaune

 Parmentier de saumon, purée
fraîche pdt bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Coupelle de purée de pommes et
poire
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Indication
Géographique
Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit local

Saint Cloud
Menus du 14/07/2025 au 18/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre


  Sauté de boeuf Ir igp sauce
tomate et origan
Pommes de terre aux herbes


 et dés de cantal aop


 Pomme bio de producteur local

*** Vacances ***

  Salade verte bio
et croûtons
Salade verte BIO
 et maïs bio


Sauté de porc Francilin sauce
provençale

 Sauté de dinde Ir sauce
provençale


 Carotte bio


et dés d'emmental


Crêpe nature sucrée

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Melon jaune
Tranche de pastèque


 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio


Duo de mozzarella et cheddar
râpés


Ile flottante
et sa crème anglaise

*** Vacances ***

Filet de colin d'Alaska pané frais
Sauce kebab
 Pennes bio
 Brocolis bio
et emmental râpé


 Yaourt nature sucré de Sigy Ici
Confiture d'abricots

Miel


Fruit frais
au choix

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Saint Cloud
Menus du 21/07/2025 au 25/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

-  Sauté de porc lr sauce estragon
-  Sauté de dinde lr sauce estragon
-  Boulgour bio
- Ratatouille à la niçoise
-
-  Saint Nectaire aop
-  Fourme d'Ambert aop
-
-  Fruit bio au choix

MARDI

*** Vacances ***

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
-  Salade verte bio et vinaigrette moutarde
-
-  Macaroni bio semi complet et épeautre, boeuf bio sauce tomate façon bolognaise
-
- et emmental râpé
-
- Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
- Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

- Tranche de pastèque
- Melon jaune
-
- Courmentier lentilles corail AGB (pommes de terre fraîches LCL)
-
-  Yaourt bio nature
-  Yaourt bio aromatisé framboise

JEUDI

*** Vacances ***

-  Rôti de veau lr au romarin
-  Riz bio
- Epinards branches à la crème
-
- Camembert
- Pointe de brie
-
-  Pomme bio de producteur local

VENDREDI

*** Vacances ***

-  Courgette bio et maïs bio
-  Salade de tomate bio lcl et vinaigrette moutarde et dés d'emmental
-
-  Merlu pmd sauce basilic
-  Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées
-
-  Cake au chocolat, farine lcl

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

Saint Cloud
Menus du 28/07/2025 au 01/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

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

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Poulet lr rôti au jus

 Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio au persil

Barre bretonne à partager

MARDI

*** Vacances ***

  Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue

Petits pois mijotés

 Boulgour bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Pomme bio de producteur local

MERCREDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles
Radis roses en rondelles
sauce fromage blanc aux herbes

 Jambon blanc de porc lr
 Filet de dinde lr façon jambon

 Coquillettes bio

Duo de mozzarella et cheddar râpés

Crème dessert chocolat
Crème dessert saveur vanille

JEUDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

Taboulé
et dés d'emmental

 Fondant bio au fromage de brebis

 Haricots verts bio sauce tomate

 Fruit bio au choix

VENDREDI

*** Vacances ***

Maïs, sauce tomate, épices douces et chips de maïs

 Colin d'Alaska pmd sauce basilic

 Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches) et mozzarella râpée

Melon jaune
Pastèque

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Saint Cloud
Menus du 04/08/2025 au 08/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

-   Sauté de boeuf Ir igp aux olives et coriandre
-  Courgettes bio à la provençale
-  Riz bio
-  Yaourt bio brassé à la banane
-  Yaourt bio nature
-  Fruit bio au choix

MARDI

*** Vacances ***

-  Poulet Ir sauce au thym
-  Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio
-  Saint Nectaire aop
-  Fourme d'Ambert aop
-  Pomme bio de producteur local

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
-  Pomelos bio
-  Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio
- Dessert lacté gélifié saveur chocolat
- Crème dessert saveur vanille

JEUDI

*** Vacances ***

- Saucisse de Francfort de porc
- Francfort de volaille*
-  Pommes de terre bio fraîches Ici cubes persillées
-  Fromage blanc bio sucré différemment
- Sucre roux
- Miel
- Pastèque
- Melon jaune

VENDREDI

*** Vacances ***

-  Concombre bio Ici
-  Salade verte bio sauce fromage blanc, brebis et menthe
-  Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise
- et emmental râpé
-  Cake à la cannelle farine Ici

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Indication
Géographique
Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

Saint Cloud
Menus du 11/08/2025 au 15/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Salade de lentilles bio

 Salade de PDT bio lcl en vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Sauté de porc* lr sauce tomate

 Sauté de dinde lr sauce tomate

 Haricots verts bio

 Fruit bio
au choix

MARDI

*** Vacances *** Menu
Végétarien ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Radis roses
et beurre

 Penne bio sauce pesto, fèves
et cantal râpé

et emmental râpé

Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel
Liégeois saveur chocolat

MERCREDI

*** Vacances ***

 Daube de boeuf lr à la
provençale

 Blé bio
Petits pois mijotés

Petit fromage frais nature au lait
entier

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Pomme bio de producteur local

JEUDI

*** Vacances ***

 Cour'slaw bio (carotte bio,
courgette bio, sauce coleslaw)

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
et dés de mimolette

 Nuggets de poisson pmd

 Riz bio
Ratatouille à la niçoise

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

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

Saint Cloud
Menus du 18/08/2025 au 22/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Poulet rôti lr
Pommes de terre lamelles

 Cantal aop
 Munster aop

 Fruit bio
au choix

MARDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio
et croûtons

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

  Sauté de boeuf lr igp aux
olives

 Lentilles mijotées bio du pays
d'othe

 Carotte bio

 Fromage blanc bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

  Concombre bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Céleri bio local en rémoulade

 Carmentier de lentilles corail
bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Crème dessert chocolat
Crème dessert saveur vanille

JEUDI

*** Vacances *** Repas froid ***

 Rillettes de thon pmd

 Rôti de dinde lr froid

 Taboulé, semoule bio

et dés de mimolette

Melon jaune
Pastèque

VENDREDI

*** Vacances ***

Radis roses en rondelles
Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

 Merlu pmd sauce bretonne
(champignon, crème, poireau)
Brocolis frais

 Cake à la noix de coco, farine
lcl

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Indication
Géographique
Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local

Saint Cloud
Menus du 25/08/2025 au 29/08/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Chili végétal, haricots rouges
bio et riz bio

 Saint Nectaire aop

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio
au choix

MARDI

*** Vacances ***

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
Radis roses
et beurre

 Hoki pmd sauce au curry

 Boulgour bio

Mousse au chocolat au lait
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MERCREDI

*** Vacances ***

Tartinade concombre, menthe et
poivron et chips de maïs

 Emincé de dinde lr sauce
végétale champignons crémée

 Spaghetti bio
et mozzarella râpée

 Pomme bio de producteur local

JEUDI

*** Vacances ***

 Rôti de veau lr au romarin
 Lentilles mijotées bio du pays
d'othe

 Carotte bio

Fromage frais Rondelé nature
Fromage frais petit moulé ail et
fines herbes

Pastèque
Melon jaune

VENDREDI

*** Vacances ***

 Salade de tomate bio lcl

 Salade verte bio
 et maïs bio
et dés de mimolette

Filet de colin d'Alaska pané frais
Ketchup

Pommes de terres quartier avec
peau

 Courgettes fraîches bio lcl

 Beignet framboise dcg

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

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local