

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

MENU de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Omelette bio fraîche

Ketchup

Pomme de terre quartier avec peau



Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais nature au lait entier



Fruit au choix

MARDI

Salade iceberg et maïs croûtons et vinaigrette moutarde



Rôti de dinde lr sauce provençale

Haricots beurre

Riz bio



Crème dessert saveur pistache

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

MERCREDI

Taboulé aux raisins secs, semoule bio

Salade de lentilles bio et vinaigrette bio

dés de Saint Nectaire aoc

Cordon bleu de volaille

Epinards branches en béchamel



Fruit au choix

JEUDI

Soupe Courgettes (courgettes, purée PDT)



Sauté de bœuf char sauce forestière (champignons)

Torsades et mozzarella râpée



Fruit au choix

VENDREDI

*** Partage de la Galette ***

Céleri rémoulade

Emincé d'endives et pomme



Merlu pmd sauce aux épices douces

Purée de potimarron bio

duo de mozzarella et cheddar râpés



Galette à la frangipane

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
 Pomelos bio

Rôti de boeuf char froid
 Sauce au thym
 Riz

Ratatouille à la niçoise

Yaourt bio nature
 Miel
 Crème de marron

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte bio, pomme bio et orange bio
 Salade verte BIO et vinaigrette moutarde
 Pennes sauce pesto, fèves et cantal râpé

Crème dessert saveur caramel
 Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

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 au choix

JEUDI

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

Saint Nectaire aop
 Munster aop
 Fruit au choix

VENDREDI

Chou rouge frais bio Icl
 vinaigrette bio

Salade de mâche et betteraves rouges bio et vinaigrette moutarde dés de mimolette

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

Tarte au flan dcg
 Gâteau basque dcg

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Viande
charolaise

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

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



Fourme d'Ambert aop

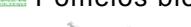


Fruit au choix

MARDI

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

Pomelos bio



Filet de dinde lr façon jambon

Petits pois mijotés



Petit fromage frais aromatisé aux fruits

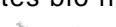
Petit fromage frais nature au lait entier

MERCREDI

Sauté de veau lr sauce façon orientale

Boulgour

Carottes bio fraîches



Tomme blanche

Bûche mélangé



Fruit au choix

JEUDI

Pâté de mousse de canard



Hachis parmentier, pdt bio de boeuf bio

Salade iceberg

et vinaigrette moutarde



Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Liégeois saveur chocolat

VENDREDI

Soupe de courgettes



Nuggets de poisson pmd et quartier de citron

Pâtes

et mozzarella râpée



Fruit au choix

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

Saucisse de volaille et veau façon chipolatas
 Carottes
 Haricots blancs coco bio sauce tomate

 Saint Nectaire aop
 Pont l'évêque aop

 Fruit au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***
 Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde
 Pomelos bio
 Coquillette bio semi complète sauce tartiflette emmental
 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé framboise, abricot

MERCREDI

 Chou blanc bio Icl en remoulade bio
 Endives bio
 Pommes bio et vinaigrette moutarde
 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
 Ille flottante et sa crème anglaise

JEUDI

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 au choix

VENDREDI

*** Menu Agrumes ***
 Carottes râpées bio Icl vinaigrette bio aux agrumes
 Salade verte bio vinaigrette d'agrumes (citron, agrume) dés d'emmental
 Merlu pmd sauce aux agrumes Julienne de légumes

 Cake chocolat mandarine farine

sOgeres



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

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

AB Carotte bio
Lentilles

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais nature au lait entier

Fruit au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***

AB Salade verte bio croûtons

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

Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette

Crème dessert saveur pistache

Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

AB Taboulé aux raisins secs, semoule bio

AB Salade de pois chiches bio dés de mimolette

Aiguillettes de poulet vf sauce curry Chou fleur

Pomme bio de producteur local au choix

JEUDI

Soupe brocolis pommes de terre

✖ Rôti de boeuf char froid sauce tomate

AB Fusilli bio

AB et emmental râpé bio

Fruit au choix

VENDREDI

*** Fête des crêpes ***

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

AB Salade de mâche et betteraves rouges bio et vinaigrette moutarde

✖ dés de cantal aop

Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron Haricots beurre à la tomate

Crêpe nature sucrée

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Viande
charolaise



Viande
Française

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

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

MENU de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Carotte bio Icl

Pomelos bio

Riz bio sauce façon chili
égréné végétal

Petit fromage frais nature au
lait entier
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MARDI

Mâche et betteraves bio
Endives bio
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

Sauté de boeuf char sauce
barbecue
Petits pois mijotés

Barre bretonne à partager

MERCREDI

Merguez
Boulgour
Ratatouille à la niçoise

Camembert
Coulommiers

Fruit
au choix

JEUDI

Soupe de courgettes

Filet de dinde Ir façon
jambon

Pennes bio

Cantal râpé aop

Fruit
au choix

VENDREDI

Œuf dur bio
Et mayonnaise

Parmentier de colin d'Alaska
PMD, purée fraîche

Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

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

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 Ir
Haricots beurre à la tomate
Ble

Saint Nectaire aop
Cantal aop

Pomme bio de producteur local
au choix

MARDI

*** Mardi gras ***
 Salade verte bio et maïs croûtons et vinaigrette moutarde
 MERLU pmd CUIT SAUCE ESTRAGON
Gratin de chou fleur et brocolis et mozzarella râpée
Beignet fourré chocolat et noisette

MERCREDI

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

Pointe de brie Carré

Fruit au choix

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 Coulis de mangue Noix de coco rapée

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 au choix

sOgeres



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

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
Salade verte BIO croûtons et vinaigrette moutarde

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

Crème dessert saveur vanille
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MARDI

*** Vacances ***

  Salade coleslaw bio Icl (carotte, chou blanc, mayonnaise)
 Endives bio
 Pommes bio et vinaigrette moutarde

 Colombo de dinde Ir Petits pois mijotés Riz

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

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Tajine, semoule bio et pois chiches bio
 Yaourt bio brassé aromatisé fraise
 Yaourt bio nature
 Fruit au choix

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 au choix

VENDREDI

*** Vacances ***

 Céleri bio rémoulade
 Pomelos bio dés de mimolette

 Merlu pmd sauce basquaise
Harcots verts au jus de légumes

 Cake à la cannelle farine Icl

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