

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 1r 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
et vinaigrette moutarde



Merlu pmd sauce aux
épices douces



Purée de potimarron bio

duo de mozzarella et cheddar
râpés

Galette à la frangipane

sOgeres



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise





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

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

MENU


de la semaine

LUNDI



 Carotte bio lcl
 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 lr
Purée de patates douces et pommes de terre
—
 Pomme bio de producteur local au choix

JEUDI

 Sauté de dinde lr façon fermière (oignon, petits pois, carotte)
Lentilles
—
 Saint Nectaire aop
 Munster aop
—
Fruit au choix

VENDREDI

 Chou rouge frais bio lcl 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 lcl (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

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local


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


 Coquille bio semi
complète sauce tartiflette
emmental

 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé
framboise, abricot

MERCREDI

 Chou blanc bio lcl en
rémoulade 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

Ile flottante
et sa crème anglaise

JEUDI

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


 Rôti de veau lr au jus


 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées


Fruit
au choix

VENDREDI

*** Menu Agrumes ***

 Carottes râpées bio lcl
vinaigrette bio aux agrumes

 Salade verte bio
vinaigrette d'agrumes (citron,
agrumes)
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



Appellation
d'Origine Protégée



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 1r sauce
moutarde à l'ancienne

Carotte bio
Lentilles

Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Petit fromage frais nature au
lait entier

Fruit
au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte bio
croûtons

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



Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

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

Fusilli bio

et emmental râpé bio

Fruit
au choix

VENDREDI

*** Fête des crêpes ***

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

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 Ici
 Pomelos bio

 Riz bio sauce façon chili égrené 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 1r 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 lr
Haricots beurre à la tomate
Blé

—


 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 fouré 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 lcl
vinaigrette bio cumin et
coriandre

—

Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki

 Riz bio et petits légumes


—


 Yaourt nature bio de Sigy
lcl
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 lcl (carotte, chou blanc, mayonnaise)

 Endives bio

 Pommes bio
et vinaigrette moutarde


 Colombo de dinde lr
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 lcl cubes persillées

 Pomme bio de producteur local au choix

VENDREDI

*** Vacances ***

 Céleri bio rémoulade
 Pomelos bio
dés de mimolette

 Merlu pmd sauce basquaise
Haricots verts
au jus de légumes

 Cake à la cannelle farine lcl

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