

Saint Cloud
Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Bolognaise de canard

 Coquillettes bio blé
semi-complet
et emmental râpé

et fromage type parmesan

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio aromatisé framboise

Fruit frais
au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Carotte bio locale

 Tomate bio

et vinaigrette moutarde

 et dés de cantal aop

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Coupelle de purée de pommes

MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Salade de pois chiches bio

 Sauté de boeuf char sauce
hongroise (crème fraîche, paprika,
oignon)

Epinards branches au gratin
et emmental râpé

Fruit frais
au choix

JEUDI

VENDREDI

 Concombres en cubes bio

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

 Pommes de terre bio fraîches
lcl cubes persillées

 Epinards branches bio à la
béchamel

Crème dessert saveur chocolat

Crème dessert saveur vanille

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 05/05/2025 au 09/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio

 et maïs bio

 Tomate bio

 et dés de cantal aop

 Poulet Ir sauce au thym

 Carottes bio

Crêpe nature sucrée

MARDI

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

 Pomelos bio

 Sauté de boeuf char sauce aux olives

 Blé bio

Ratatouille à la niçoise

Crème dessert saveur vanille

Crème dessert saveur chocolat

MERCREDI

 Meunière colin pmd d'Alaska frais

Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)

Petit fromage frais nature au lait entier

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Pomme bio de producteur local

 Fruit bio

JEUDI

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

 Riz bio sauce façon chili égrené végétal

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit frais

* : plat contenant du porc / 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



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 12/05/2025 au 16/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Sauté de veau LBR sauce au thym
Ratatouille à la niçoise
Pommes de terre lamelles

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre roux
Miel

Fruit frais
au choix

MARDI

 Céleri bio local en rémoulade
 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde

 Roti de dinde lr sauce curry
 Macaroni bio
et emmental râpé

Coupelle de purée de pomme
abricot
Coupelle de purée de pommes

MERCREDI

Boulettes au mouton et boeuf
sauce provençale
Haricots beurre

 Blé bio

Pointe de brie
Carré

 Fruit bio
au choix

JEUDI

*** Menu à thème : destination
mystère *** Menu végétarien ***

  Carotte râpée bio lcl
vinaigrette passion
 et dés de cantal aop

 Riz bio cari de cabillaud pmd
et haricots rouges

 Cake nature, farine lcl
Coulis de mangue

VENDREDI

 Tomate bio et oeuf dur bio
 Salade verte bio et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

 Boulgour bio

Liégeois saveur chocolat
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

* : plat contenant du porc / 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 19/05/2025 au 23/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

Pizza mozzarella et emmental

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Saint Nectaire aop

 Munster aop

Mousse au chocolat au lait
Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel

MARDI

Merguez
Petits pois mijotés

 Riz bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit frais
au choix

MERCREDI

 Salade de lentilles bio

 Salade de pois chiches bio
et dés d'emmental

 Sauté de bœuf char sauce
origan tomate

 Carottes bio fraîches

 Pomme bio de producteur local

 Fruit bio

JEUDI

 Jambon blanc de porc lr

 Filet de dinde lr façon jambon

Coquillettes
et emmental râpé

Coulommiers
Camembert

Fruit frais
au choix

VENDREDI

*** Amuse bouche : pois chiche vert ***

Concombre en rondelles
Radis roses en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce crème
Purée d'épinards et pommes de
terre
et emmental râpé

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

* : plat contenant du porc / 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



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 26/05/2025 au 30/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Poulet lr sauce façon marengo
Courgettes à la provençale
 Riz bio
—
 Cantal aop
 Pont l'évêque aop
—
 Fruit bio
 Pomme bio de producteur local

MARDI

*** Menu végétarien ***

Carotte bio locale
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
—
VG. PENNE AGB, SAUCE CREME
COURGETTE AGB, PETIT POIS
AGB
et mozzarella râpée
—
Petit fromage frais nature au lait
entier
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

MERCREDI

Tomate bio
 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde
—
Sauté de porc* francilien sauce
fermière (oignon, petits pois,
carotte)
 Sauté de dinde lr façon fermière
(oignon, petits pois, carotte)
 Purée de haricots verts et
pommes de terre bio
et mozzarella râpée
—
Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille

JEUDI

VENDREDI

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique

Saint Cloud
Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char à la provençale (tomate, herbes de provence)

 Pommes de terre bio

 Saint Nectaire aop

 Fourme d'Ambert aop

Fruit frais
au choix

MARDI

*** Menu végétarien ***

 Carotte bio locale

 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde

 Blé bio sauce légumes bio pois
cassés et graines de courges bio

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio aromatisé framboise

MERCREDI

 Salade verte bio maïs bio
poivron et olive

 Salade verte bio et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Rôti de porc* lr sauce oignons,
moutarde, cornichon

 Rôti de dinde lr sauce oignons,
moutarde, cornichon
Haricots verts

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Crème dessert saveur chocolat

JEUDI

Pâté de mousse de canard
et dés d'emmental

 Poulet lr sauce au curry
Ratatouille à la niçoise

 Boulgour bio

Fruit frais
au choix

VENDREDI

 Pomelos bio

 Tomate bio
et dés d'édam

 Merlu pmd sauce aux épices
douces

Julienne de légumes

Crêpe nature sucrée

* : plat contenant du porc / 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



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Menu végétarien ***

 Salade verte bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pommes de terre vapeur

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture de fraises
et copeaux de chocolat noir

 Poulet lr sauce estragon
 Lentilles mijotées bio du pays
d'othé

Coulommiers
Carré

 Fruit bio
 Pomme bio de producteur local

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

 Rôti de boeuf char froid
sauce tomate

 Riz bio

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur chocolat

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

 Poêlée de carottes, courgettes
et pommes de terre bio

 Cantal aop

 Munster aop

Fruit frais
au choix

* : plat contenant du porc / 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



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 16/06/2025 au 20/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu végétarien ***

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Céleri bio local en rémoulade

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Crème dessert chocolat
Crème dessert saveur vanille

MARDI

Salade de pâtes échalotes
poivrons
Salade de lentilles
 et dés de cantal aop

 Rôti de dinde lr sauce tomate
Haricots plats d'Espagne

Fruit frais
au choix

MERCREDI

Tarte méditerranéenne
et emmental râpé

 Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)

Carottes

Fruit frais
au choix

JEUDI

Melon jaune
Tranche de pastèque

Emincé de volaille kebab
 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Yaourt nature de Sigy lcl

VENDREDI

 Concombres en cubes bio
 Salade verte bio et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate
Gratin de chou fleur

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Cake au chocolat, farine lcl

* : plat contenant du porc / 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 23/06/2025 au 27/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

 Riz bio
Petits pois mijotés

Camembert
Carré

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert saveur chocolat

*** Menu végétarien ***

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

Boulettes de soja sauce
provençale

 Purée Crécy bio (carottes et
pommes de terre)
et mozzarella râpée

Fruit frais
au choix

Salade de riz BIO, tomate BIO,
mozzarella

 Haricots blanc bio au cerfeuil
 et dés de cantal aop

 Sauté de porc* Ir au curry

 Sauté de dinde Ir au curry

 Courgettes fraîches bio lcl

Fruit frais
au choix

*** Au revoir les grands: c'est
les vacances ***

Tranche de pastèque
Melon jaune

 Coquillettes bio sauce thon et
tomate façon bolognaise
et emmental râpé

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

* : plat contenant du porc / 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 local


Viande charolaise

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

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Rôti de dinde lr sauce
provençale

 Boulgour bio

Fromage frais Saint môret

Fromage frais Petit Moulé ail et
fines herbes

Fruit frais
au choix

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique