

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

Fruit frais

MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Carotte bio locale  
 et dés de cantal aop

 Tajine de pois chiches et boulgour bio

Coupelle de purée de pommes et fraises

MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio

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

Epinards branches au gratin et emmental râpé

Fruit frais

JEUDI

VENDREDI

 Concombres en cubes bio et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate

 Pommes de terre bio fraîches Ici cubes persillées

 Epinards branches bio à la béchamel

Crème dessert saveur chocolat

\* : 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

 et dés de cantal aop

 Poulet lr sauce au thym

 Carottes bio

Crêpe nature sucrée

MARDI

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

 Sauté de boeuf char sauce aux olives

 Blé bio

Ratatouille à la niçoise

Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

 Meunière colin pmd d'Alaska frais

Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)

Petit fromage frais nature au lait entier

 Pomme bio de producteur local

JEUDI

VENDREDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Riz AGB sauce égrené végétal et tomates façon bolognaise

 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

## MARDI

 Céleri bio local en rémoulade

---

 Roti de dinde lr sauce curry

 Macaroni bio  
et emmental râpé

---

Coupelle de purée de pomme  
abricot

## MERCREDI

Boulettes au mouton et boeuf  
sauce provençale  
Haricots beurre

 Blé bio

---

Pointe de brie

---

 Fruit bio

## 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  
et vinaigrette moutarde

---

 Colin d'Alaska pmd sauce à  
l'oseille

 Boulgour bio

---

Liégeois saveur chocolat

\* : 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

Mousse au chocolat au lait

## MARDI

Merguez  
Petits pois mijotés

 Riz bio

 Yaourt bio nature

Fruit frais

## MERCREDI

 Salade de lentilles bio  
et dés d'emmental

 Sauté de bœuf char sauce  
origan tomate

 Carottes bio fraîches

 Pomme bio de producteur local

## JEUDI

 Jambon blanc de porc lr  
 Filet de dinde lr façon jambon  
Coquillettes  
et emmental râpé

Coulommiers

Fruit frais

## VENDREDI

Concombre 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

 Fruit bio

MARDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Carotte bio locale  
et vinaigrette moutarde

VG. PENNE AGB, SAUCE CREME  
COURGETTE AGB, PETIT POIS  
AGB  
et mozzarella râpée

Petit fromage frais nature au lait  
entier

MERCREDI

 Tomate 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

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

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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

 Pommes de terre bio

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Carotte bio locale et vinaigrette moutarde

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

 Yaourt bio nature

 Salade verte bio maïs bio poivron et olive et vinaigrette moutarde

 Rôti de porc\* 1r sauce oignons, moutarde, cornichon

 Rôti de dinde 1r sauce oignons, moutarde, cornichon  
Haricots verts

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

 Poulet 1r sauce au curry Ratatouille à la niçoise

 Boulgour bio

Fruit frais

 Pomelos 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 vinaigrette moutarde

  
Pommes de terre vapeur

  
Fromage blanc individuel sucré  
différemment :

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

  
Coulommiers

Radis roses en rondelles  
sauce fromage blanc aux herbes

 Rôti de boeuf char froid  
sauce tomate

 Riz bio

  
Crème dessert saveur vanille

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

 Poêlée de carottes, courgettes  
et pommes de terre bio

 Cantal aop

  
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 16/06/2025 au 20/06/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

-  Tomate bio
-  Céleri bio local en rémoulade
- Tajine de pois chiches et boulgour bio
- Crème dessert chocolat

## MARDI

- Salade de pâtes échalotes poivrons et dés de cantal aop
- Rôti de dinde lr sauce tomate Haricots plats d'Espagne
- Fruit frais

## MERCREDI

- Tarte méditerranéenne
-  Sauté de veau lr marengo (tomate et champignons)
- Carottes
- Fruit frais

## JEUDI

- Melon jaune
- 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 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

 Sauté de boeuf char sauce  
barbecue

 Riz bio  
Petits pois mijotés

Camembert

Crème dessert saveur vanille

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

et dosette de mayonnaise

Boulettes de soja sauce  
provençale

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

Fruit frais

Salade de riz BIO, tomate BIO,  
mozzarella

 et dés de cantal aop

 Sauté de porc\* Ir au curry

 Sauté de dinde Ir au curry

 Courgettes fraîches bio lcl

Fruit frais

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

Tranche de pastèque

 Coquillettes bio sauce thon et  
tomate façon bolognaise  
et emmental râpé

\* : 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 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  
—  
Fruit frais

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique