

Saint Cloud
Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Saint Cloud
Menus du 09/03/2026 au 13/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

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

Nuggets de poulet

Petit pois et carottes
 Pommes de terre bio

 Yaourt bio nature

Baguette
Miel
Fruit frais
Lait demi écrémé

MARDI

*** Menu Végétarien ***

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

Crozets sauce tartiflette et
cantal

Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette
Fromage frais Tartare nature
Fruit frais

MERCREDI

 Soupe de butternut bio
duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Sauté de bœuf char sauce
au thym

 Epinards branches bio au
gratin

Fruit frais

Baguette
Fruit frais
Fromage blanc nature

JEUDI

 Rôti de porc 1r au bouillon
de légumes

 Rôti de dinde 1r au jus

 Purée de pommes de terre
bio

 Cantal aop

Fruit frais

Baguette
Miel
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Petit fromage frais nature au
lait entier

VENDREDI

Taboulé
dés d'emmental

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

 Courgette bio

 Pomme bio de producteur
local

Baguette
Confiture de fraises
Coupelle de purée de pommes
Yaourt nature

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture


Produit de la mer
durable


Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 16/03/2026 au 20/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Poulet lr sauce façon marengo

 Boulgour bio

Petit fromage frais nature au lait entier

Fruit frais

Baguette

Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes

MARDI

 Céleri bio rémoulade
dés d'emmental

 Sauté de dinde lr sauce forestière (champignons)

Carottes
Pommes de terre lamelles

Coupelle de purée de pommes

Baguette
Yaourt nature
Fruit frais

MERCREDI

 Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)

Julienne de légumes
Riz

Fromage frais Rondelé ail et fines herbes

Fruit frais

Baguette
Miel

Petit fromage frais nature au lait entier
Coupelle de purée de pomme coing

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Soupe brocolis pommes de terre

 Macaroni bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise

 Cantal râpé aop

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Coupelle de purée de pommes et poire
Yaourt nature

VENDREDI

*** Fête de l'Irlande ***

 Salade verte bio
Sauce fromage blanc à la menthe

 Meunière colin pmd
d'Alaska frais

et quartier de citron
Pommes de terres quartier avec peau

Coupelle de purée de pommes et ananas

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture



Produit de la mer
durable

Saint Cloud
Menus du 23/03/2026 au 27/03/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte BIO, croûtons,
pamplemousse, mandarine
et vinaigrette moutarde

🍖 Rôti de boeuf char froid
sauce dijonnaise

Lentilles
🌿 Carotte bio

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Baguette
Petit fromage frais nature au
lait entier
Fruit frais

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Riz pois chiche et épinards
tandoori

🌿 Saint Nectaire aop

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt nature
Coupelle de purée de pomme
abricot

MERCREDI

🌿 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

🐟 Dés de saumon pmd sauce
basilic

Pâtes
et emmental râpé

🌿 Fromage blanc bio

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Lait demi écrémé

JEUDI

🌿 Chou blanc bio en
rémoulade

🍖 Jambon blanc de porc lr
🍖 Filet de dinde lr façon
jambon

🌿 Purée de courge butternut
bio et pommes de terre
et mozzarella râpée

Gâteau de maïs (farine de blé
locale)

Baguette
Miel
Fruit frais
Yaourt nature

VENDREDI

Soupe de légumes (carotte,
navet, céleri, pomme de
terre)
et emmental râpé

🐟 Merlu pmd sauce
provençale

Ratatouille à la niçoise
Blé

Fruit frais

Baguette
Fromage frais cantafrais
Coupelle de purée de pommes
et fraises

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 30/03/2026 au 03/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Penne bio sauce crème
champignons

Gouda

Fruit frais

Baguette

Miel

Coupelle de purée de pommes
et fraises

Petit fromage frais nature au
lait entier

MARDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Rôti de boeuf char froid
sauce barbecue

Pommes de terre lamelles
Chou fleur

Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette

Gelée de groseille

Fruit frais

Lait demi écrémé

MERCREDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Aiguillettes de poulet vf
sauce aigre douce

 Semoule bio

Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette

Confiture d'abricots

Fruit frais

Yaourt nature

JEUDI

 Céleri bio rémoulade

Cordon bleu de volaille

Purée de courgette et pdt
basilic et olive

 Yaourt bio nature

Baguette

Fromage fondu Croc'lait

Fruit frais

VENDREDI

 Colin alaska pmd sauce au
curry

Riz

 Munster aop

Fruit frais

Baguette

Coupelle de purée de pommes

Petit fromage frais nature au
lait entier

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Issu de
l'Agriculture


Produit de la mer
durable


Viande charolaise


Viande Française

Saint Cloud
Menus du 06/04/2026 au 10/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade verte bio
et maïs
et vinaigrette moutarde

Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette

 Yaourt bio nature

Baguette
Fromage fondu Picon
Fruit frais

 Sauté de bœuf char sauce
romarin

Lentilles

 Carotte bio

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc nature
Coupelle de purée de pomme
coing

 Jambon blanc de porc lr

 Filet de dinde lr façon
jambon

Pâtes
et emmental râpé

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fruit frais

Baguette
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes
et poire

*** Dessert de printemps ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

 Colin d'Alaska pmd pané
aux 3 céréales

et quartier de citron
Haricots verts

Coupelle de purée de pommes
et poire

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 13/04/2026 au 17/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Rôti de boeuf char froid
Sauce au thym

Pommes de terre lamelles

 Yaourt nature bio Bergerie
de Rambouillet

Fruit frais

Baguette
Fromage frais Petit louis
Coupelle de purée de pomme
coing

MARDI

 Concombres en rondelles
bio
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

 Sauté de porc 1r sauce
aigre douce (oignon, tomate,
vinaigre)

 Sauté de dinde 1r sauce
aigre douce (oignon, tomate,
vinaigre)

Petit pois et carottes

 Semoule bio

Coupelle de purée de pomme
abricot

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais
Fromage blanc nature

MERCREDI

 Merlu pmd sauce citron
persillée

 Purée d'épinards et
pommes de terre bio

Petit fromage frais nature au
lait entier

Fruit frais

Baguette
Coupelle de purée de pommes
et fraises
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Carottes bio vinaigrette
fruit de la passion

 Riz bio cari de fèves et
haricots rouges

 Yaourt bio nature

Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais
Petit fromage frais nature au
lait entier

VENDREDI

Taboulé

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

 Coquillettes bio

 Cantal râpé aop

Fruit frais

Baguette
Miel
Yaourt nature
Fruit frais

sOgeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 20/04/2026 au 24/04/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Pomelos

Rôti de dinde 1r sauce
printanière

Haricots beurre à la tomate

Riz bio

dés de Saint Nectaire aoc

Coupelle de purée de pommes
et poire

Baguette
Fruit frais
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances *** Assiette
mixte ***

Macaroni bio semi
complet sauce colin d'Alaska
pmd et pois chiches bio

et emmental râpé

Edam

Fruit frais

Baguette
Miel
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes
et ananas

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

Omelette bio fraîche

Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

Petit fromage frais nature au
lait entier

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit frais

JEUDI

*** Vacances ***

Rôti de veau 1r marengo

Semoule bio
Ratatouille à la niçoise

Coulommiers

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Coupelle de purée de pomme
abricot
Fromage blanc nature

VENDREDI

*** Vacances *** Assiette
découverte ***

Salade verte bio maïs bio
poivron et olive
et vinaigrette moutarde

Hoki pmd sauce crème à la
tomate

Purée de céleri et pomme de
terre et pomme cube
et mozzarella râpée

Gâteau Vendéen, farine lcl

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais
Petit fromage frais nature au
lait entier

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Saint Cloud
Menus du 27/04/2026 au 01/05/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy