

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Emincé de chou rouge bio vinaigrette à la moutarde

 Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde

 Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio

 Yaourt bio brassé framboise, abricot

 Yaourt bio nature

MARDI

*** Vacances ***

 Carotte bio lcl

 Pomelos bio

 Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate

 Riz bio

 Haricots verts bio

Crème dessert saveur vanille
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

MERCREDI

*** Vacances ***

 Sauté de dinde l'r sauce chasseur

 Pâtes bio et emmental râpé

Camembert
Coulommiers

 Pomme bio de producteur local

JEUDI

*** Vacances ***

Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre)

duo de mozzarella et cheddar râpés

 Rôti de veau l'r sauce caramel

 Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées

Fruit frais au choix

VENDREDI

 Salade verte bio croûtons et maïs

et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce au citron

 Carottes bio locales

 dés de Saint Nectaire aoc

 Tarte au flan dcg

 Gâteau basque dcg



Saint Cloud

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

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



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

 Endives bio
et vinaigrette moutarde



Nuggets de poulet



Petit pois et carottes



 Pommes de terre bio



 Yaourt bio nature
et sucre roux
copeaux de chocolat noir

*** Menu Végétarien ***



 Salade verte bio, pomme
bio et orange bio

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



Crozets sauce tartiflette et
cantal



Crème dessert saveur caramel
Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel



 Soupe de butternut bio
duo de mozzarella et cheddar
râpés



 Sauté de bœuf char sauce
au thym



 Epinards branches bio au
gratin



 Beignet parfum chocolat
noisette dcg



Rôti de porc lr au bouillon
de légumes



Rôti de dinde lr au jus



 Purée de pommes de terre
bio



 Cantal aop



 Saint Nectaire aop



Fruit frais
au choix



Taboulé

Salade de pois chiche
vinaigrette à la moutarde
dés d'emmental



 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille



 Courgette bio



 Pomme bio de producteur
local



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Viande
charolaise

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

sOgeres



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

MENU

de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Poulet Ir sauce façon marengo  Boulgour bio Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier  Fruit frais au choix	 Céleri bio rémoulade  Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde dés d'emmental  Sauté de dinde Ir sauce forestière (champignons) Carottes Barre bretonne à partager	 Sauté de veau Ir marengo (tomate et champignons) Julienne de légumes Riz Fromage frais Rondelé ail et fines herbes Fromage fondu Picon  Fruit frais au choix	*** Menu Végétarien ***  Soupe brocolis pommes de terre  Macaroni bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise  Cantal râpé aop Fruit frais au choix	*** 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 Ketchup Crème dessert saveur pistache
 Appellation d'Origine Protégée  Certifié Label Rouge  Issu de l'agriculture biologique  Produit de la mer durable Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy				
				



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

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Rôti de boeuf char froid sauce dijonnaise

 Lentilles
 Carotte bio

Coupelle de purée de pommes et fraises
Coupelle de purée de pommes et poire

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Riz pois chiche et épinards tandoori

 Saint Nectaire aop
 Cantal aop

Fruit frais au choix

MERCREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde

 Pomelos bio

 Dés de saumon pmd sauce basilic

Pâtes et emmental râpé

 Fromage blanc bio
 Yaourt bio brassé à la banane

JEUDI

*** Amuse bouche: Dattes ***

 Chou blanc bio en rémoulade
 Endives bio
 Pommes bio et vinaigrette moutarde

 Jambon blanc de porc Ir
 *Filet de dinde Ir façon jambon*

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

Gâteau de maïs (farine de blé locale)

VENDREDI

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

 Merlu pmd sauce provençale

Ratatouille à la niçoise

Blé

Fruit frais au choix

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

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



Saint Cloud

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Penne bio sauce crème champignons

 Gouda Edam

 Fruit frais au choix

MARDI

  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde et Endives bio

et vinaigrette moutarde

  Rôti de boeuf char froid sauce barbecue

 Pommes de terre lamelles Chou fleur

 Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Petit fromage frais nature au lait entier

MERCREDI

 Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde Pomelos

  Aiguillettes de poulet vf sauce aigre douce

  Semoule bio

 Ile flottante et sa crème anglaise

JEUDI

  Céleri bio rémoulade  Salade verte bio et vinaigrette moutarde

 Cordon bleu de volaille

 Purée de courgette et pdt basilic et olive

  Yaourt bio nature

  Yaourt bio aromatisé framboise

VENDREDI

  Colin alaska pmd sauce au curry

 Riz

  Munster aop

  Cantal aop

 Fruit frais au choix

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



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

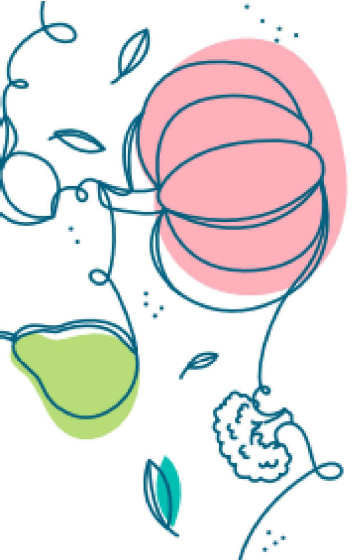


Viande charolaise



Viande Française

sOgeres



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
croûtons
et vinaigrette moutarde

Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette

 Yaourt bio nature
 Yaourt bio brassé au citron

 Sauté de boeuf char sauce
romarin

 Lentilles
 Carotte bio

 Pont l'évêque aop
 Saint Nectaire aop

Fruit frais
au choix

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

 Pâtes
et emmental râpé

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fromage frais Petit Moulé

Fruit frais
au choix

*** Dessert de printemps

 Salade de tomates
Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental

 Colin d'Alaska pmd pané
aux 3 céréales

 et quartier de citron
Haricots verts

 Brownie dcg



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Viande
charolaise

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

sogeres



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
et sucre
- Confiture de fraises
- Fruit frais
au choix

MARDI

-  Tomate bio
-  Concombres en rondelles
et vinaigrette moutarde
dés d'emmental
-  Sauté de porc lr sauce
aigre douce (oignon, tomate,
vinaigre)
-  Sauté de dinde lr sauce
aigre douce (oignon, tomate,
vinaigre)
- Petit pois et carottes
- Crêpe nature sucrée

MERCREDI

-  Merlu pmd sauce citron
persillée
-  Purée d'épinards et
pommes de terre bio
- Petit fromage frais aromatisé
aux fruits
- Petit fromage frais nature au
lait entier
- Fruit frais
au choix

JEUDI

- *** **Menu Végétarien *****
-  Carottes bio vinaigrette
fruit de la passion
-  Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
-  Riz bio cari de fèves et
haricots rouges
- Crème dessert saveur
chocolat
- Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

VENDREDI

- Taboulé
- Salade de lentilles
-  Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille
-  Coquillettes bio
-  Cantal râpé aop
- Fruit frais
au choix

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

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



Saint Cloud

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
Pomelos

Rôti de dinde lr sauce
printanière

Haricots beurre à la tomate
Riz bio

dés de Saint Nectaire aoc

Coupelle de purée de pommes
et poire

Coupelle de purée de pomme
coing

MARDI

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

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

et emmental râpé

Edam
Gouda

Fruit frais
au choix

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Omelette bio fraîche

Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel
Crème dessert saveur vanille

JEUDI

*** Vacances ***

Rôti de veau lr marengo

Semoule bio
Ratatouille à la niçoise

Coulommiers
Carré

Fruit frais
au choix

VENDREDI

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

Salade verte bio maïs bio
poivron et olive

Salade verte bio aux
pommes et oranges bio
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

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



Appellation
d'Origine
Contrôlée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

sOgeres



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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

-  Poulet rôti lr
-  Pommes de terre lamelles au jus de légumes
-  Fromage fondu Picon
-  Fromage frais Tartare nature
-  Fruit bio au choix

MARDI

*** Vacances ***

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
-  Tomate bio et vinaigrette moutarde
-  Sauté de veau lr aux olives
-  Haricots verts
-  Riz bio
-  Crème dessert saveur caramel
-  Crème dessert chocolat

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

-  Taboulé
-  Salade de pois chiche vinaigrette à la moutarde
-  AC dés de Saint Nectaire aoc
-  Fondant au fromage de brebis
-  Courgettes bio à l'ail
-  Fruit bio au choix

JEUDI

*** Vacances ***

-  Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde
-  Radis et beurre demi sel
-  Boulette de boeuf bio sauce tomate
-  Spaghetti bio et emmental râpé
-  Coupelle de purée de pommes
-  Coupelle de purée de pomme abricot

VENDREDI

sOgeres



Certifié Label Rouge



Appellation d'Origine Contrôlée



Issu de l'agriculture biologique

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