

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Emincé de chou rouge bio
vinaigrette à la moutarde

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
semoule bio

 Yaourt bio brassé
framboise, abricot

MARDI

*** Vacances ***

 Carotte bio lcl

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

 Riz bio

 Haricots verts bio

Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

*** Vacances ***

 Sauté de dinde l'r sauce
chasseur

 Pâtes bio
et emmental râpé

Camembert

 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

VENDREDI

 Salade verte bio
croûtons
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce au citron

 Carottes bio locales

 dés de Saint Nectaire aoc

 Tarte au flan dcg

sOgeres


Appellation
d'Origine
Contrôlée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Produit local

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
et sucre roux
copeaux de chocolat noir

MARDI

*** Menu Végétarien ***



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



Crozets sauce tartiflette et
cantal



Crème dessert saveur caramel

MERCREDI



 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

JEUDI

 Rôti de porc lr au bouillon
de légumes

 Rôti de dinde lr au jus



 Purée de pommes de terre
bio



 Cantal aop



Fruit frais

VENDREDI



Taboulé
dés d'emmental



 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille



 Courgette bio



 Pomme bio de producteur
local

sOgeres

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


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


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 aromatisé
aux fruits

Fruit frais

MARDI

 Céleri bio rémoulade
dés d'emmental

 Sauté de dinde lr sauce
forestière (champignons)

Carottes

Barre bretonne à partager

MERCREDI

 Sauté de veau lr marengo
(tomate et champignons)

Julienne de légumes
Riz

Fromage frais Rondelé ail et
fines herbes

Fruit frais

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Soupe brocolis pommes de
terre

 Macaroni bio sauce égrené
végétal et tomate façon
bolognaise

 Cantal râpé aop

Fruit frais

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
Ketchup

Crème dessert saveur
pistache

sOgeres


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
et vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf char froid
sauce dijonnaise

Lentilles
 Carotte bio

Coupelle de purée de pommes
et fraises

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Riz pois chiche et épinards
tandoori

 Saint Nectaire aop

Fruit frais

MERCREDI

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Dés de saumon pmd sauce
basilic

Pâtes
et emmental râpé

 Fromage blanc bio

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)

VENDREDI

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

 Merlu pmd sauce
provençale

Ratatouille à la niçoise
Blé

Fruit frais

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


Edam


Fruit frais

MARDI


 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde


 Rôti de boeuf char froid
sauce barbecue


Pommes de terre lamelles
Chou fleur


Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

MERCREDI


Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde


 Aiguillettes de poulet vf
sauce aigre douce


 Semoule bio


Ile flottante
et sa crème anglaise

JEUDI


 Céleri bio rémoulade


Cordon bleu de volaille


Purée de courgette et pdt
basilic et olive


 Yaourt bio nature

VENDREDI

 Colin alaska pmd sauce au
curry


Riz


 Munster aop


Fruit frais

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

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



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

 Sauté de bœuf char sauce
romarin

Lentilles

 Carotte bio

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

 Jambon blanc de porc lr

 Filet de dinde lr façon
jambon

Pâtes
et emmental râpé

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

Fruit frais

*** 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

 Brownie dcg

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

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



Crêpe nature sucrée

MERCREDI

 Merlu pmd sauce citron
persillée



 Purée d'épinards et
pommes de terre bio



Petit fromage frais aromatisé
aux fruits



Fruit frais

JEUDI

*** Menu Végétarien ***



 Carottes bio vinaigrette
fruit de la passion



 Riz bio cari de fèves et
haricots rouges



Crème dessert saveur
chocolat

VENDREDI



Taboulé



 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille



 Coquillettes bio

 Cantal râpé aop



Fruit frais

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

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

MARDI

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

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

et emmental râpé

Edam

Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

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

Omelette bio fraîche

Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

Liégeois saveur vanille sur lit
de caramel

JEUDI

*** Vacances ***

Rôti de veau 1r marengo

Semoule bio
Ratatouille à la niçoise

Coulommiers

Fruit frais

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

sOgeres

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

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

 Fruit bio

MARDI

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio
vinaigrette à la moutarde

 Sauté de veau lr aux olives

Haricots verts

 Riz bio

Crème dessert saveur caramel

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Taboulé

 dés de Saint Nectaire aoc

Fondant au fromage de brebis

 Courgettes bio à l'ail

 Fruit bio

JEUDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Boulette de boeuf bio
sauce tomate

 Spaghetti bio
et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

sOgeres


Appellation
d'Origine
Contrôlée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique

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