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	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Sauté de boeuf char sauce tomate,basilic Courgette bio au persil Blé bio Dessert lacté gélifié saveur chocolat	***** Menu végétarien ***** Macaroni BIO, lentilles corails, maïs sauce crème curry et emmental râpé Yaourt bio aromatisé vanille Pomme bio de producteur local	Radis roses en rondelles sauce fromage blanc bio aux herbes et dés de cantal aop Roti de dinde lr sauce curry Riz bio à l'indienne Muffin vanille pépites de chocolat	***** Au revoir les grands ***** Melon jaune Fish burger colin d'Alaska PMD, cheddar, sauce tartare Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées Petit fromage frais aromatisé aux fruits

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 07/07/2025 au 11/07/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu végétarien ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***
Cordon bleu de volaille	Concombres rondelles bio lcl et vinaigrette moutarde	Poulet lr sauce façon orientale	Céleri rémoulade et dés de mimolette	Tranche de pastèque
Coquillettes bio	Riz bio sauce façon chili égréné végétal	Semoule bio	Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue	Parmentier de saumon, purée fraîche pdt bio
Ratatouille à la niçoise et emmental râpé	Crème dessert saveur vanille	Légumes couscous	Courgettes fraiches bio lcl	Duo de mozzarella et cheddar râpés
Pont l'évêque aop		Fromage blanc bio	Beignet aux pommes dcg	Coupelle de purée de pommes et poire
Fruit bio		Fruit frais		

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Décongelé
Indication Géographique Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Produit local

Saint Cloud
Menus du 14/07/2025 au 18/07/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu végétarien ***	*** Vacances ***
	Salade de tomates et vinaigrette moutarde	Salade verte bio et croûtons	Melon jaune	Filet de colin d'Alaska pané frais Sauce kebab
	Sauté de boeuf lr igp sauce tomate et origan	Salade verte BIO et maïs bio	Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio	Pennes bio
	Pommes de terre aux herbes	Sauté de porc Francilin sauce provençale	Duo de mozzarella et cheddar râpés	Brocolis bio et emmental râpé
	et dés de cantal aop	*Sauté de dinde lr sauce provençale*	Ile flottante et sa crème anglaise	Yaourt nature sucré de Sigy lcl Confiture d'abricots Miel
	Pomme bio de producteur local	Carotte bio et dés d'emmental		Fruit frais
		Crêpe nature sucrée		

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Indication Géographique Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Produit local

Saint Cloud
Menus du 21/07/2025 au 25/07/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu végétarien ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***
Sauté de porc lr sauce estragon *Sauté de dinde lr sauce estragon* Boulgour bio Ratatouille à la niçoise Saint Nectaire aop Fruit bio	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde Macaroni bio semi complet et épeautre, boeuf bio sauce tomate façon bolognaise et emmental râpé Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Tranche de pastèque Courmentier lentilles corail AGB (pommes de terre fraîches LCL) Yaourt bio nature	Rôti de veau lr au romarin Riz bio Epinards branches à la crème Camembert Pomme bio de producteur local	Courgette bio et maïs bio et dés d'emmental Merlu pmd sauce basilic Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées Cake au chocolat, farine lcl

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 28/07/2025 au 01/08/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu végétarien ***	*** Vacances ***
Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise) et dés de cantal aop	Sauté de boeuf lr igp sauce barbecue	Concombre en rondelles sauce fromage blanc aux herbes	Taboulé et dés d'emmental	Maïs, sauce tomate, épices douces et chips de maïs
Poulet lr rôti au jus	Petits pois mijotés	Jambon blanc de porc lr	Fondant bio au fromage de brebis	Colin d'Alaska pmd sauce basilic
Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio au persil	Boulgour bio	*Filet de dinde lr façon jambon*	Haricots verts bio sauce tomate	Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches) et mozzarella râpée
Barre bretonne à partager	Yaourt bio nature	Coquillettes bio	Fruit bio	Melon jaune
	Pomme bio de producteur local	Duo de mozzarella et cheddar râpés		
		Crème dessert chocolat		

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Indication Géographique Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable

Saint Cloud
Menus du 04/08/2025 au 08/08/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu végétarien ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***
Sauté de boeuf lr igp aux olives et coriandre	Poulet lr sauce au thym	Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde	Saucisse de Francfort de porc *Francfort de volaille*	Concombre bio lcl sauce fromage blanc, brebis et menthe
Courgettes bio à la provençale	Poêlée de carottes, courgettes et pommes de terre bio	Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio	Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées	Fusilli bio sauce thon pmd sauce tomate façon bolognaise
Riz bio	Saint Nectaire aop	Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fromage blanc bio sucré différemment Sucre roux Miel	et emmental râpé
Yaourt bio brassé à la banane	Pomme bio de producteur local		Pastèque	Cake à la cannelle farine lcl
Fruit bio				

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Indication Géographique Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local

Saint Cloud
Menus du 11/08/2025 au 15/08/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu Végétarien ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	
Salade de lentilles bio et dés de cantal aop Sauté de porc* lr sauce tomate *Sauté de dinde lr sauce tomate* Haricots verts bio Fruit bio	Salade de tomates et vinaigrette moutarde Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé et emmental râpé Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Daube de boeuf lr à la provençale Blé bio Petits pois mijotés Petit fromage frais nature au lait entier Pomme bio de producteur local	Cour'slaw bio (carotte bio, courgette bio, sauce coleslaw) Salade verte bio et vinaigrette moutarde et dés de mimolette Nuggets de poisson pmd Riz bio Ratatouille à la niçoise Coupelle de purée de pommes et fraises	

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

Saint Cloud
Menus du 18/08/2025 au 22/08/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu végétarien ***	*** Vacances *** Repas froid ***	*** Vacances ***
Poulet rôti lr Pommes de terre lamelles Cantal aop Fruit bio	Salade verte bio et croûtons et vinaigrette moutarde Sauté de boeuf lr igp aux olives Lentilles mijotées bio du pays d'othe Carotte bio Fromage blanc bio	Concombre bio lcl et vinaigrette moutarde Carmentier de lentilles corail bio Duo de mozzarella et cheddar râpés Crème dessert chocolat	Rillettes de thon pmd Rôti de dinde lr froid Taboulé, semoule bio et dés de mimolette Melon jaune	Radis roses en rondelles et vinaigrette moutarde et dés d'emmental Merlu pmd sauce bretonne (champignon, crème, poireau) Brocolis frais Cake à la noix de coco, farine lcl

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée
Certifié Label Rouge
Indication Géographique Protégée
Issu de l'agriculture biologique
Produit de la mer durable
Produit local

Saint Cloud
Menus du 25/08/2025 au 29/08/2025

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances *** Menu végétarien ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***
Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs	Rôti de veau lr au romarin	Salade de tomate bio lcl
Saint Nectaire aop	Hoki pmd sauce au curry	Emincé de dinde lr sauce végétale champignons crémée	Lentilles mijotées bio du pays d'othe	et maïs bio
Fruit bio	Boulgour bio	Spaghetti bio et mozzarella râpée	Carotte bio	et dés de mimolette
	Mousse au chocolat au lait	Pomme bio de producteur local	Fromage frais Rondelé nature	Filet de colin d'Alaska pané frais
			Pastèque	Ketchup
				Pommes de terres quartier avec peau
				Courgettes fraiches bio lcl
				Beignet framboise dcg

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 | Produit local