


Saint Cloud  
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI



### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Omelette bio fraîche  
Ketchup  
Pomme de terre quartier avec  
peau  
—  
Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits  
—  
Fruit


## MARDI

Salade iceberg  
et maïs  
—  
et vinaigrette moutarde  
—  
 Rôti de dinde 1r sauce  
provençale  
Haricots beurre  
 Riz bio  
—  
Crème dessert saveur  
pistache

## MERCREDI



 Salade de lentilles bio et  
vinaigrette bio  
 dés de Saint Nectaire aoc  
—  
Cordon bleu de volaille  
Epinards branches en  
béchamel  
—  
Fruit

## JEUDI

Soupe Courgettes (courgettes,  
purée PDT)  
—  
 Sauté de bœuf char sauce  
forestière (champignons)  
Torsades  
et mozzarella râpée  
—  
Fruit

## VENDREDI

### \*\*\* Partage de la Galette \*\*\*

Céleri rémoulade  
—  
 Merlu pmd sauce aux  
épices douces  
 Purée de potimarron bio  
—  
duo de mozzarella et cheddar  
râpés  
—  
Galette à la frangipane

sOgeres

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



Appellation  
d'Origine  
Contrôlée



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise


Saint Cloud  
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI


 Carotte bio lcl

 Rôti de bœuf char froid  
Sauce au thym  
Riz  
Ratatouille à la niçoise

 Yaourt bio nature  
Miel  
Crème de marron

## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


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


Pennes sauce pesto, fèves et  
cantal râpé

Crème dessert saveur caramel


## MERCREDI

Soupe brocolis pommes de  
terre  
et mozzarella râpée

 Poulet rôti lr  
Purée de patates douces et  
pommes de terre

 Pomme bio de producteur  
local


## JEUDI


 Sauté de dinde lr façon  
fermière (oignon, petits pois,  
carotte)  
Lentilles


 Saint Nectaire aop

Fruit

## VENDREDI

 Chou rouge frais bio lcl  
vinaigrette bio  
dés de mimolette

 Colin d'Alaska pmd sauce  
crème à la tomate  
Epinards branches à la crème

 Tarte au flan dcg

sOgeres



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Certifié  
Label Rouge



Décongelé



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de  
la mer  
durable



Produit local



Viande  
charolaise

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


Saint Cloud  
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

# MENU

de la semaine

## LUNDI


### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


 Riz bio cari de fèves et haricots rouges

 Cantal aop

Fruit


## MARDI


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

 Filet de dinde lr façon jambon  
Petits pois mijotés

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

## MERCREDI

 Sauté de veau lr sauce façon orientale  
Boulgour


 Carottes bio fraîches

Tomme blanche

Fruit

## JEUDI


Pâté de mousse de canard

 Hachis parmentier, pdt bio de boeuf bio  
Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

## VENDREDI

Soupe de courgettes

 Nuggets de poisson pmd et quartier de citron  
Pâtes et mozzarella râpée

Fruit

sOgeres

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



Appellation  
d'Origine Protégée



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local

Saint Cloud  
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

Saucisse de volaille et veau  
façon chipolatas

Carottes


 Haricots blancs coco bio  
sauce tomate


 Saint Nectaire aop

Fruit

## MARDI


### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


 Mâche et betteraves bio  
et vinaigrette moutarde


 Coquille bio semi  
complète sauce tartiflette  
emmental

 Yaourt bio nature

## MERCREDI

 Chou blanc bio lcl en  
rémoulade bio

 Meunière colin pmd  
d'Alaska frais  
et quartier de citron


 Purée de courges butternut  
bio et pommes de terre bio


duo de mozzarella et cheddar  
râpés

Ile flottante  
et sa crème anglaise

## JEUDI

Soupe de légumes (carotte,  
navet, céleri, pomme de  
terre)  
et mozzarella râpée


 Rôti de veau lr au jus


 Pommes de terre bio  
fraîches lcl cubes persillées

Fruit

## VENDREDI

### \*\*\* Menu Agrumes \*\*\*

 Carottes râpées bio lcl  
vinaigrette bio aux agrumes  
dés d'emmental

 Merlu pmd sauce aux  
agrumes  
Julienne de légumes

Cake chocolat mandarine  
farine

sOgeres

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



Appellation  
d'Origine Protégée



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable




Produit local


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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de dinde lr sauce  
moutarde à l'ancienne


 Carotte bio  
Lentilles

Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits

Fruit

## MARDI


### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


 Salade verte bio  
croûtons  
et vinaigrette moutarde


Gratin de pommes de terre,  
épinards et fromage à raclette

Crème dessert saveur  
pistache

## MERCREDI


 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio  
dés de mimolette

 Aiguillettes de poulet vf  
sauce curry  
Chou fleur

 Pomme bio de producteur  
local

## JEUDI

Soupe brocolis pommes de  
terre

 Rôti de boeuf char froid  
sauce tomate



 Fusilli bio


 et emmental râpé bio

Fruit

## VENDREDI

### \*\*\* Fête des crêpes \*\*\*

 Salade coleslaw bio lcl  
(carotte, chou blanc,  
mayonnaise)  
 dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd  
pané frais  
et quartier de citron  
Haricots beurre à la tomate

Crêpe nature sucrée

sOgeres



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Certifié  
Label Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de  
la mer  
durable



Produit local



Viande  
charolaise



Viande  
Française

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



Saint Cloud  
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI


### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*


 Carotte bio lcl

 Riz bio sauce façon chili égrené végétal

Petit fromage frais nature au lait entier

## MARDI

 Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde dès d'emmental

 Sauté de boeuf char sauce barbecue  
Petits pois mijotés

Barre bretonne à partager


## MERCREDI

Merguez  
Boulgour  
Ratatouille à la niçoise


Camembert  
Fruit

## JEUDI

Soupe de courgettes


 Filet de dinde 1r façon jambon

 Pennes bio


 Cantal râpé aop

Fruit

## VENDREDI

 Œuf dur bio  
Et mayonnaise

Parmentier de colin d'Alaska  
PMD, purée fraîche

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

sOgeres

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

  
Appellation  
d'Origine Protégée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit local




  
Viande charolaise

Saint Cloud  
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026



# MENU

de la semaine


## LUNDI

 Poulet rôti lr  
Haricots beurre à la tomate  
Blé  
 Cantal aop  
 Pomme bio de producteur  
local

## MARDI

\*\*\* **Mardi gras** \*\*\*  
 Salade verte bio  
et maïs  
et vinaigrette moutarde  
 MERLU pmd CUIT SAUCE  
ESTRAGON  
Gratin de chou fleur et brocolis  
et mozzarella râpée  
Beignet fouré chocolat et  
noisette


## MERCREDI

\*\*\* **Assiette découverte** \*\*\*  
 Rôti de boeuf char froid  
sauce Goulash  
Patate douce et haricots  
blancs au lait de coco  
Pointe de brie  
Fruit

## JEUDI

\*\*\* **Menu à thème: Nouvel  
an chinois - Menu  
Végétarien** \*\*\*  
 Carottes râpées bio lcl  
vinaigrette bio cumin et  
coriandre  
Boulettes sarrasin lentilles  
légumes sauce teriyaki  
 Riz bio et petits légumes  
Yaourt nature bio de Sigy  
lcl  
Coulis de mangue  
Noix de coco rapée

## VENDREDI

Soupe brocolis pommes de  
terre  
Nuggets de poisson pmd  
et quartier de citron  
 Coquillettes bio  
Julienne de légumes  
duo de mozzarella et cheddar  
râpés  
Fruit

sOgeres

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




Saint Cloud  
Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026


# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*


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


 Sauce façon bolognaise effiloché de canard vf et haricot blanc, macaronis bio semi complet et emmental râpé

Crème dessert saveur vanille

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

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


 Colombo de dinde lr  
Petits pois mijotés  
Riz


 dés de Saint Nectaire aoc

Coupelle de purée de pommes et poire

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien \*\*\*


 Tajine, semoule bio et pois chiches bio

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise


Fruit


## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Soupe de butternut bio et mozzarella râpée


ROTI VEAU LBR SAUCE AUX OLIVES


 Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées


 Pomme bio de producteur local

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Céleri bio rémoulade dés de mimolette

 Merlu pmd sauce basquaise  
Haricots verts au jus de légumes

 Cake à la cannelle farine lcl

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine  
Contrôlée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Issu de  
l'agriculture  
biologique

  
Produit de la  
mer durable

  
Produit local

  
Viande  
Française

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