

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 lr 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

 Appellation
d'Origine
Contrôlée

 Certifié Label
Rouge

 Issu de
l'agriculture
biologique

 Produit de la mer
durable

 Viande charolaise

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

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

MENU
de la semaine

LUNDI

- Carotte bio Icl
- Rôti de boeuf 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 Ir
- Purée de patates douces et pommes de terre
- Pomme bio de producteur local

JEUDI

- Sauté de dinde Ir façon fermière (oignon, petits pois, carotte)
- Lentilles
- Saint Nectaire aop
- Fruit

VENDREDI

- Chou rouge frais bio Icl
- 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 Icl (carotte, chou blanc, mayonnaise)



 Filet de dinde Ir façon jambon
Petits pois mijotés



Petit fromage frais aromatisé aux fruits

MERCREDI

 Sauté de veau Ir 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

 Appellation d'Origine Protégée

 Certifié Label Rouge

 Issu de l'agriculture biologique

 Produit de la mer durable

 Produit local

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

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

 Coquillette bio semi complète sauce tartiflette emmental

 Yaourt bio nature

MERCREDI

 Chou blanc bio Icl en remoulade 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

 Ille flottante et sa crème anglaise

JEUDI

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

 Rôti de veau Ir au jus
 Pommes de terre bio fraîches Icl cubes persillées

 Fruit

VENDREDI

***** Menu Agrumes *****
 Carottes râpées bio Icl vinaigrette bio aux agrumes dés d'emmental

 Merlu pmd sauce aux agrumes
 Julienne de légumes

 Cake chocolat mandarine farine

sOgeres

 Appellation d'Origine Protégée

 Certifié Label Rouge

 Issu de l'agriculture biologique

 Produit de la mer durable

 Produit local

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

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

AB Carotte bio
Lentilles

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

AB Salade verte bio
croûtons et vinaigrette moutarde

Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette

Crème dessert saveur pistache

MERCREDI

AB Taboulé aux raisins secs, semoule bio dés de mimolette

Ⓐ Aiguillettes de poulet vf sauce curry
Chou fleur

AB Pomme bio de producteur local

JEUDI

Soupe brocolis pommes de terre

Ⓐ Rôti de boeuf char froid sauce tomate

AB Fusilli bio

AB et emmental râpé bio

Fruit

VENDREDI

*** Fête des crêpes ***

AB Salade coleslaw bio Icl (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 Icl

Riz bio sauce façon chili
égréné végétal

Petit fromage frais nature au
lait entier

MARDI

Mâche et betteraves bio
et vinaigrette moutarde
dés 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 Ir 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

Appellation
d'Origine Protégée

Certifié Label
Rouge

Issu de
l'agriculture
biologique

Produit local

Viande charolaise



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

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

MENU
de la semaine

LUNDI

 Poulet rôti Ir
 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 fourré 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 Icl vinaigrette bio cumin et coriandre
 Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki
 Riz bio et petits légumes
 Yaourt nature bio de Sigy Icl 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

 Appellation d'Origine Protégée

 Certifié Label Rouge

 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 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 Icl (carotte, chou blanc, mayonnaise)

 Colombo de dinde Ir 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 Icl 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 Icl

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