

Saint Cloud  
Menus du 01/09/2025 au 05/09/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

-  Sauté de bœuf char sauce au thym
- Ratatouille à la niçoise
-  Pennes bio et emmental râpé
- 
-  Yaourt nature de Sigy Ici Miel
- Confiture d'abricots
- 
-  Fruit bio

## MARDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

-  Concombre bio Ici et vinaigrette moutarde
- 
-  Riz bio sauce égréné végétal et tomates façon bolognaise
- 
- Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

## MERCREDI

- Taboulé
-  dés de Saint Nectaire aoc
- 
- Merguez
-  Carottes bio fraîches
- 
- Fruit

## JEUDI

### \*\*\* Menu de la rentrée \*\*\*

-  Poulet rôti Ici
- Ketchup
- Pommes de terre quartier avec peau
- 
- Petit fromage frais nature au lait entier
- 
- Smoothie pomme et pêche

## VENDREDI

-  Salade de tomate bio Ici et vinaigrette moutarde
- 
-  Colin d'Alaska pmd sauce crème à la tomate
-  Courgette bio fraîche au jus de légumes
-  Blé bio et emmental râpé
- 
- Barre bretonne à partager

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

sOgeres

  
Appellation  
d'Origine Contrôlée

  
Certifié Label  
Rouge

  
Issu de l'agriculture  
biologique

  
Produit de la mer  
durable

  
Produit local

  
Viande charolaise

Saint Cloud  
Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Saucisse de volaille type knack  
Pommes de terre lamelles  
Haricots verts  
assaisonnement à l'ail

Yaourt nature

 Fruit bio

## MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 et dés de cantal aop

 Rôti de boeuf char froid  
sauce Strogoff

Petits pois mijotés

 Boulgour bio

Crêpe nature sucrée

## MERCREDI

Melon jaune

 Poulet lr sauce au curry

 Chou fleur bio  
au jus de légumes

 Fusilli bio

Crème dessert saveur vanille

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Omelette bio fraîche

 Riz bio

 Ratatouille bio

Fromage frais Fraidou

Fruit

## VENDREDI

 Parmentier de colin et saumon  
pmd et purée de brocolis  
Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Pointe de brie

 Fruit bio

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



Viande charolaise

Saint Cloud  
Menus du 15/09/2025 au 19/09/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

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

Pizza mozzarella et emmental

Fruit

## MARDI

Cordon bleu de volaille  
Haricots beurre à la tomate

 Boulgour bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Fruit bio

## MERCREDI

 Filet de dinde lr façon jambon  
 Purée de courgette bio, pdt fraîche lcl bio au basilic et huile d'olive

 Saint Nectaire aop

Fruit

## JEUDI

Tranche de pastèque

 Rôti de veau lr au romarin

 Carotte bio  
au jus de légumes

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

## VENDREDI

 Œuf dur bio

 Mayonnaise bio

 Coquillettes bio sauce thon  
pmd et tomate façon bolognaise  
et mozzarella râpée

Fruit

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 22/09/2025 au 26/09/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Tomate bio  
et vinaigrette moutarde

---

Sauté de porc francilin sauce  
moutarde

 Escalope dinde 1r sauce  
moutarde

Carottes  
au jus de légumes

 Lentilles bio mijotées

---

 Crème dessert bio chocolat

## MARDI

Salade verte  
et maïs  
et vinaigrette moutarde

---

 Nuggets de poisson pmd  
et quartier de citron

Ratatouille à la niçoise

 Riz bio

---

 Yaourt bio aromatisé vanille

## MERCREDI

\*\*\* Nouvelle recette \*\*\*

 Sauté de boeuf char au jus  
Pâte perle courgette sauce crème  
boursin

---

Bûche mélangé

---

 Fruit bio

## JEUDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Parmentier butternut bio et  
lentilles corail bio

---

Petit fromage frais nature au lait  
entier

---

 Fruit bio

## VENDREDI

 Carotte bio lcl

---

 Colin d'Alaska pmd sauce  
basilic

Pommes de terre lamelles

 Epinards branches bio à la  
béchamel  
et emmental râpé

---

Cake pois chiche et cacao

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local



Viande charolaise

Saint Cloud  
Menus du 29/09/2025 au 03/10/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

  Sauté de boeuf lr igp sauce forestière (champignons)  
Petits pois mijotés  
 Riz bio  
Camembert  
Fruit bio

## MARDI

\*\*\* **Menu végétarien** \*\*\*  
 Céleri bio local en rémoulade  
Macaroni bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise et emmental râpé  
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

## MERCREDI

Boulettes au mouton et boeuf sauce tomate  
  Pommes de terre bio fraîches lcl cubes persillées  
Yaourt aromatisé  
Fruit

## JEUDI

Maïs, sauce tomate, épices douces et chips de maïs  
Rôti de dinde lr sauce champignons, oignons, tomates  
Purée de haricots verts et pommes de terre  
Petit fromage frais nature au lait entier

## VENDREDI

 Concombres en cubes bio  
 dés de cantal aop sauce fromage blanc aux herbes  
Hoki pmd sauce bretonne (champignon, crème, poireau)  
 Boulgour bio  
 Ratatouille bio  
Barre bretonne à partager

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

sOgeres



Saint Cloud  
Menus du 06/10/2025 au 10/10/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Mais et thon  
 dés de cantal aop  
et vinaigrette moutarde

---

Saucisse chipolatas de porc  
*Saucisse de volaille façon  
chipolatas*  
Haricots blancs à la tomate  
Carottes

---

Fruit

## MARDI

 Tomate bio  
et vinaigrette moutarde

---

 Meunière colin pmd d'Alaska  
Haricots beurre  
 Riz bio

---

Crème dessert saveur vanille

## MERCREDI

\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Couscous végétal aux cinq  
légumes et raisins secs, semoule  
bio

---

Coulommiers

---

Fruit

## JEUDI

 Rôti de boeuf char froid  
Sauce paprika au persil  
Pommes de terre lamelles  
Jardinière de légumes (carotte,  
p.pois, h.vert, navet)

---

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Confiture de fraises  
Sucre

---

 Fruit bio

## VENDREDI

Salade verte aux pommes et  
oranges  
et vinaigrette moutarde

---

  Fusilli bio sauce thon pmd  
sauce tomate façon bolognaise  
et mozzarella râpée

---

 Coupelle de purée de pommes  
bio

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Saint Cloud  
Menus du 13/10/2025 au 17/10/2025

**MENU**  
de la semaine

**LUNDI**

\*\*\* Semaine des saveurs :  
Haut-de-France \*\*\*

 Endives bio  
dés de mimolette  
et vinaigrette moutarde

 Rôti de dinde cuit lr sauce  
maroilles  
Pommes de terre quartier avec  
peau

Purée de pomme et cube de  
pomme saveur vanille

**MARDI**

\*\*\* Semaine des saveurs :  
Auvergne Rhône-Alpes \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

Crozets sauce tartiflette emmental

 Yaourt bio à la myrtille

Raisin blanc

**MERCREDI**

\*\*\* Semaine des saveurs :  
Nouvelle Aquitaine \*\*\*

Parmentier de canard haricot  
blanc et purée de céleri (PDT  
fraîche)

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Fromage blanc  
Confiture de cerise noire

 Gâteau basque dcg

**JEUDI**

\*\*\* Semaine des saveurs :  
Ile-de-France \*\*\*

 Céleri bio local en rémoulade  
dés d'emmental

 Sauté de boeuf lr igp sauce  
échalote  
Petits pois mijotés

Ile flottante  
et sa crème anglaise

**VENDREDI**

\*\*\* Semaine des saveurs :  
Normandie \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde  
et pomme

 Colin d'alaska pmd sauce  
dieppoise (moule, crevette, crème,  
oignon)

Chou fleur en béchamel  
Coquillettes  
et emmental râpé

Riz au lait  
caramel liquide

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

sOgeres



Certifié Label Rouge



Décongelé



Indication  
Géographique  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable

Saint Cloud  
Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

 Gratin de pommes de terre bio  
épinards bio fromage à raclette  
—  
Petit fromage frais nature au lait  
entier  
—  
Fruit

## MARDI

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

Salade verte  
et vinaigrette moutarde  
—  
Poulet LBR sauce aux olives  
 Riz bio  
Julienne de légumes  
—  
Crème dessert saveur chocolat

## MERCREDI

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

 Sauté de boeuf char sauce  
caramel  
 Pennes bio  
 Haricots verts bio  
et emmental râpé  
—  
Fromage frais Fraidou  
—  
Fruit

## JEUDI

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

Rillettes de canard  
—  
 Colombo de porc lcl  
*Colombo de dinde LR*  
Purée de patates douces et  
pommes de terre  
—  
duo de mozzarella et cheddar  
râpés  
—  
Fruit

## VENDREDI

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

Salade de mâche et betteraves  
rouges  
et vinaigrette moutarde  
 dés de cantal aop  
—  
 Hoki pmd sauce aux agrumes  
(citron, mandarine, crème, orange,  
coriandre)  
 Carottes bio fraîches  
 Semoule bio  
—  
Fromage blanc nature

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

sOgeres



Appellation d'Origine  
Protégée



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local



Viande charolaise

Saint Cloud  
Menus du 27/10/2025 au 31/10/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Merguez  
Boulgour  
Légumes couscous  
—  
Yaourt nature  
—  
Fruit

## MARDI

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

 Sauté de boeuf char sauce  
barbecue  
Brocolis  
assaisonnement à l'ail  
Pommes de terre vapeur  
—  
 Cantal aop  
—  
Fruit

## MERCREDI

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

 Salade coleslaw bio locale  
(carotte, chou blanc, mayonnaise)  
—  
 Chili végétal, haricots rouges  
bio et riz bio  
—  
Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

## JEUDI

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

Salade verte  
croûtons  
et vinaigrette moutarde  
—  
 Roti de dinde lr sauce curry  
Purée d'épinards et pommes de  
terre  
et mozzarella râpée  
—  
Coupelle de purée de pommes

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu orange et  
noir \*\*\*

 Soupe Butternut, butternut bio  
dés de mimolette  
—  
 Dés de saumon pmd sauce  
tomate  
Crumble carottes et potiron  
—  
 Moelleux au chocolat et  
pépites, 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

  
Viande charolaise