Saint Cloud
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu Végétarien ***	Chou rouge frais bio lcl vinaigrette bio	Soupe de légumes et pommes de terre frais	Cordon bleu de volaille	Salade verte bio et vinaigrette moutarde
Carotte bio lcl	Rôti de boeuf char froid sauce moutarde à l'ancienne	duo de mozzarella et cheddar râpés	Purée de courge butternut bio et pommes de terre	Dés de saumon pmd sauce curry
Omelette bio fraîche Sauce Basquaise	Pâtes bio et emmental râpé	Poulet lr rôti au jus	Fromage frais cantafrais	Chou fleur bio béchamel
Pommes de terre lamelles	Petit fromage frais nature au lait entier	Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons, céleri)	Fruit de saison	Riz bio
Yaourt bio nature		Semoule bio		Saint Nectaire aoc
		Fruit de saison bio		Coupelle de purée de pommes
Baguette et beurre Fruit Lait demi écremé	Baguette Fromage frais Tartare nature Fruit	Baguette Coupelle de purée de pommes et poire Fromage blanc nature	Baguette et beurre Yaourt nature Coupelle de purée de pommes et fraises	Baguette Petit fromage frais nature au lait entier Fruit

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

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 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisse chipolatas de porc *Saucisse de volaille et veau façon chipolatas* Lentilles Carottes Edam Fruit de saison Baguette Miel Yaourt nature Coupelle de purée de pommes	***** Menu Végétarien ***** Salade verte BIO, croûtons, pamplemousse, mandarine et vinaigrette moutarde Cari de pois chiche, riz bio et haricots rouges Yaourt bio nature Baguette Fromage frais Tartare nature Coupelle de purée de pommes		Soupe carotte pommes de terre Sauté de boeuf lr sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon) Torsades Cantal râpé aop Fruit de saison Baguette Coupelle de purée de pomme abricot Petit fromage frais nature au lait entier	Chou blanc en rémoulade Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron Purée de haricots verts et pommes de terre bio Petit fromage frais nature au lait entier Baguette et beurre Fruit Lait demi écremé

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

sOgeres

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

Saint Cloud
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambon blanc de porc lr *Filet de dinde lr façon jambon* Coquillettes bio et emmental râpé Camembert Carré Fruit de saison	Salade coleslaw bio lcl (carotte, chou blanc, mayonnaise) Merlu pmd sauce citron Petits pois mijotés Boulgour bio Yaourt bio nature	Blanquette de veau lr Carottes bio locales Pommes de terre lcl persillées fraiches Petit fromage frais aromatisé aux fruits Fruit de saison bio	***** Recette Collection ***** **Menu Végétarien ***** Betteraves croquants de noix à la crème de chèvre et miel et vinaigrette framboise Parmentier égréné végétal bio et pomme de terre bio Salade iceberg et vinaigrette moutarde Petit fromage frais nature au lait entier	Soupe de légumes et pommes de terre frais Cantal râpé aop Colin d'Alaska pmd sauce à l'oseille Riz bio Gratin de chou fleur Fruit de saison
Baguette Yaourt nature Coupelle de purée de pommes et poire	Baguette et beurre Fruit Lait demi écremé	Baguette Fromage blanc nature Coupelle de purée de pommes et fraises	Baguette Fromage fondu Picon Fruit	Baguette Confiture de fraises Fruit Petit fromage frais nature au lait entier

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

sOgeres

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

Saint Cloud
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de boeuf char froid sauce caramel Haricots plats Pommes de terre lamelles Fromage frais Saint môret Fruit de saison	*** Menu Végétarien *** Carotte bio lcl Fusilli bio sauce carotte bio potiron et mozzarella Yaourt bio nature	Soupe de potiron Cantal râpé aop Boulettes de mouton boeuf sauce aigre douce Riz bio Fruit de saison	Sauté de dinde lr sauce végétale pomme curry crèmée Purée de patates douces et pommes de terre Pointe de brie Fruit de saison	Salade verte bio aux pommes et oranges bio et vinaigrette moutarde Merlu pmd sauce estragon Epinards branches bio à la béchamel et dés d'emmental Gâteau de maïs (farine de blé locale)
Baguette Coupelle de purée de pommes et poire Fromage blanc nature	Baguette Fromage fondu Vache qui rit Fruit	Baguette et beurre Petit fromage frais nature au lait entier Coupelle de purée de pomme coing	Baguette Coupelle de purée de pomme kiwi Lait demi écremé	Baguette et beurre Yaourt nature Fruit

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

sOgeres

Appellation d'Origine · Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture · Produit de la mer durable · Produit local · Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu Végétarien ***	Salade iceberg et maïs et vinaigrette moutarde	Salade coleslaw bio lcl (carotte, chou blanc, mayonnaise)	Soupe de butternut bio	*** Menu Végétarien ***
Céleri bio rémoulade	Sauté de boeuf lr sauce moutarde à l'ancienne	Dés de saumon pmd sauce crème herbes	Jambon blanc de porc lr	Taboulé de semoule bio aux raisins secs et dés d'emmental
Riz bio sauce façon chili égréné végétal	Lentilles Carottes	Pâtes et emmental râpé	*Filet de dinde lr façon jambon*	Colin d'Alaska pmd sauce basilic
Petit fromage frais nature au lait entier	Yaourt bio nature	Coupelle de purée de pomme coing	Purée de pommes de terre bio	Haricots verts
			Cantal râpé aop	Fruit de saison
			Fruit de saison	
Baguette Confiture d'abricots Fruit Fromage blanc nature	Baguette Fromage fondu Picon Fruit	Baguette Fruit Lait demi écremé	Baguette Miel Yaourt nature Coupelle de purée de pommes et ananas	Baguette et beurre Coupelle de purée de pommes et fraises Petit fromage frais nature au lait entier

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

sOgeres

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

Saint Cloud
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri bio rémoulade	Carottes râpées bio lcl	Sauté de dinde lr sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre)	*** Menu Végétarien ***	Salade verte aux pommes et oranges et vinaigrette moutarde
Nuggets de poulet	Rôti de boeuf char froid sauce barbecue	Pommes de terre lcl persillées fraiches	Soupe de légumes et pommes de terre frais	Merlu pmd sauce au curry
Haricots plats Blé bio	Riz bio	Cantal aop	Coquillette bio semi complète sauce tartiflette emmental	Purée de brocolis et pommes de terre
Petit fromage frais nature au lait entier	Yaourt bio nature	Fruit de saison	et emmental râpé	dés d'emmental
			Fruit de saison	Coupelle de purée de pommes et fraises
Baguette Fruit Lait demi écremé	Baguette Fromage frais Fraidou Fruit	Baguette Confiture de fraises Fromage blanc nature Coupelle de purée de pommes et poire	Baguette et beurre Yaourt nature Coupelle de purée de pomme abricot	Baguette Fruit Petit fromage frais nature au lait entier

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local · Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Rôti de boeuf char froid sauce façon orientale (ail, épices, oignon, persil, tomate) Haricots beurre à la tomate Boulgour bio Camembert Fruit de saison	***** Menu Végétarien ***** Carotte bio lcl Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette Yaourt bio nature	Salade verte bio et vinaigrette moutarde Sauté de porc lr sauce caramel *Sauté de dinde lr au caramel* Gratin de chou fleur Riz bio Petit fromage frais nature au lait entier	***** Repas de fêtes de fin d'année ***** Emincé de chapon vf sauce pain d'épice Pommes rosti étoilées Babybel Sapin aux deux chocolats Chocolat festif	Soupe de butternut bio Cantal râpé aop Filet de colin d'Alaska pmd pané frais Carotte bio Fruit de saison
Baguette et beurre Yaourt nature Coupelle de purée de pomme abricot	Baguette Fruit Lait demi écremé	Baguette Fromage fondu Croc'lait Fruit	Baguette Fruit Fromage blanc nature	Baguette et beurre Coupelle de purée de pommes et poire Petit fromage frais nature au lait entier

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

sOgeres

Appellation d'Origine · Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture · Produit de la mer · Produit local · Viande charolaise · Viande Française

Saint Cloud
Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu végétarien ***	
Salade coleslaw bio lcl (carotte, chou blanc, mayonnaise) Saint Nectaire aoc Riz bio cari de poulet lr et haricots rouges Coupelle de purée de pommes et poire	Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde Merguez Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons, céleri) Semoule bio Petit fromage frais nature au lait entier	Sauté de veau LBR sauce au thym Carottes bio locales Pommes de terre bio Bûche mélangé Fruit de saison bio	Soupe brocolis pommes de terre Spaghetti bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise bio et mozzarella râpée Fruit de saison bio	
Baguette Fruit Lait demi écremé	Baguette Fromage frais Petit Moulé Fruit	Baguette et beurre Petit fromage frais nature au lait entier Coupelle de purée de pomme coing	Baguette Confiture d'abricots Coupelle de purée de pommes et poire Yaourt nature	

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

sOgeres

Appellation d'Origine · Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture · Produit local

Saint Cloud
Menus du 28/12/2026 au 01/01/2027

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	*** Vacances *** Haricots blancs à la tomate			

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