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
Carotte bio lcl	Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde	duo de mozzarella et cheddar râpés	Purée de courge butternut bio et pommes de terre	Endives bio
Céleri bio rémoulade	Rôti de boeuf char froid sauce moutarde à l'ancienne	Poulet lr rôti au jus	Fromage frais cantafrais	Pommes bio et vinaigrette moutarde
Omelette bio fraîche Sauce Basquaise	Pâtes bio et emmental râpé	Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons, céleri)	Fromage frais Rondelé ail et fines herbes	Dés de saumon pmd sauce curry
Pommes de terre lamelles	Petit fromage frais nature au lait entier	Semoule bio	Fruit de saison au choix	Chou fleur bio béchamel
Crème dessert saveur chocolat	Petit fromage frais aromatisé aux fruits	Fruit de saison bio au choix		Saint Nectaire aoc
Dessert lacté gélifié saveur chocolat				Tarte au flan dcg
				Gâteau basque dcg

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

sOgeres

Appellation d'Origine Contrôlée · Certifié Label Rouge · Décongelé · 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 Gouda Fruit de saison au choix	***** Menu Végétarien ***** Salade verte bio, croûtons, pamplemousse, mandarine Salade verte BIO croûtons et vinaigrette moutarde Cari de pois chiche, riz bio et haricots rouges Crème dessert saveur caramel Crème dessert saveur vanille		Soupe carotte pommes de terre Sauté de boeuf lr sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon) Torsades Cantal râpé aop Fruit de saison au choix	Chou blanc en rémoulade Salade iceberg et vinaigrette moutarde 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 Petit fromage frais aromatisé aux fruits

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 au choix	Salade coleslaw bio lcl (carotte, chou blanc, mayonnaise) Pomelos bio Merlu pmd sauce citron Petits pois mijotés Boulgour bio Yaourt bio nature Yaourt bio aromatisé vanille	Blanquette de veau lr Carottes bio locales Pommes de terre lcl persillées fraiches Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier Fruit de saison bio au choix	***** 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 Dessert lacté gélifié saveur vanille Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	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 au choix

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
*** Amuse-bouche : crème de marron ***	*** Menu Végétarien ***	Soupe de potiron	Sauté de dinde lr sauce végétale pomme curry crèmée	Salade verte bio aux pommes et oranges bio
Rôti de boeuf char froid sauce caramel	Carotte bio lcl	Cantal râpé aop	Purée de patates douces et pommes de terre	Salade verte BIO croûtons et vinaigrette moutarde
Haricots plats Pommes de terre lamelles	Endives bio et vinaigrette moutarde	Boulettes de mouton boeuf sauce aigre douce	Pointe de brie Coulommiers	Merlu pmd sauce estragon
Fromage frais Saint môret Fromage fondu Samos	Fusilli bio sauce carotte bio potiron et mozzarella	Riz bio	Fruit de saison au choix	Epinards branches bio à la béchamel et dés d'emmental
Fruit de saison au choix	Yaourt bio nature Confiture de fraises Miel	Fruit de saison au choix		Gâteau de maïs (farine de blé locale)

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 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Menu Végétarien ***	Salade iceberg et maïs croûtons 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	Endives bio et vinaigrette moutarde	Jambon blanc de porc lr	Taboulé de semoule bio aux raisins secs
Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde	Lentilles Carottes	Dés de saumon pmd sauce crème herbes	*Filet de dinde lr façon jambon*	Salade de haricots rouges bio, tomate bio comme un chili et dés d'emmental
Riz bio sauce façon chili égréné végétal	Yaourt bio aromatisé framboise	Pâtes et emmental râpé	Purée de pommes de terre bio	Colin d'Alaska pmd sauce basilic
Petit fromage frais nature au lait entier	Yaourt bio nature	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Cantal râpé aop	Haricots verts
Petit fromage frais aromatisé aux fruits		Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison au choix	Fruit de saison au choix

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 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Céleri bio rémoulade Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde Nuggets de poulet Ketchup Haricots plats Blé bio Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier	Carottes râpées bio lcl Pomelos bio Rôti de boeuf char froid sauce barbecue Riz bio Crème dessert saveur caramel Crème dessert saveur vanille	Sauté de dinde lr sauce aigre douce (oignon, tomate, vinaigre) Pommes de terre lcl persillées fraiches Cantal aop Saint Nectaire aop Fruit de saison au choix	***** Menu Végétarien ***** Soupe de légumes et pommes de terre frais Coquillette bio semi complète sauce tartiflette emmental et emmental râpé Fruit de saison au choix	Salade verte aux pommes et oranges Salade iceberg et maïs et vinaigrette moutarde Merlu pmd sauce au curry Purée de brocolis et pommes de terre dés d'emmental Gaufre Bruxelloise dcg

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

sOgeres

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Décongelé · 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 Pointe de brie Fruit de saison au choix	***** Menu Végétarien ***** Carotte bio lcl Pomelos bio Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette Yaourt bio nature Confiture d'abricots Miel	Salade verte bio Endives 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 aromatisé aux fruits 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 et quartier de citron Carotte bio Fruit de saison au choix

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 · 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) Endives bio et vinaigrette moutarde Saint Nectaire aoc Riz bio cari de poulet lr et haricots rouges Coupelle de purée de pommes et poire Coupelle de purée de pomme pruneaux	Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde Chou rouge frais bio lcl vinaigrette bio Merguez Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons, céleri) Semoule bio Petit fromage frais aromatisé aux fruits Petit fromage frais nature au lait entier	Sauté de veau LBR sauce au thym Carottes bio locales Pommes de terre bio Bûche mélangé Coulommiers Fruit de saison bio au choix	Soupe brocolis pommes de terre Spaghetti bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise bio et mozzarella râpée Fruit de saison bio au choix	

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 local

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

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
*** Vacances ***	*** Vacances ***	*** Vacances *** Menu végétarien ***	*** Vacances ***	
Salade verte bio croûtons et maïs et vinaigrette moutarde	Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil	Soupe Courgettes (courgettes, purée PDT) duo de mozzarella et cheddar râpés	Céleri bio rémoulade Endives bio et vinaigrette moutarde dés d'emmental	
Sauté de porc francilien sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon) *Sauté de dinde lr sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon)*	Haricots blancs à la tomate	Parmentier égréné végétal de pois, purée de butternut bio	Colin d'Alaska pmd pané aux 3 céréales et quartier de citron	
Pommes de terre lamelles	Saint Nectaire aop Pont l'évêque aop	Fruit de saison au choix	Epinards branches bio à la béchamel	
Yaourt nature bio Bergerie de Rambouillet Yaourt bio brassé au citron	Fruit de saison au choix		Gâteau au caramel	

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