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	Endives bio
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	Pommes bio et vinaigrette moutarde
Omelette bio fraîche Sauce Basquaise	Pâtes bio et emmental râpé	Poulet lr rôti au jus	Fromage frais cantafrais	Dés de saumon pmd sauce curry
Pommes de terre lamelles	Petit fromage frais nature au lait entier	Légumes couscous (carotte, courgette, pois chiches, navet, poivrons, céleri)	Fruit de saison	Chou fleur bio béchamel
Crème dessert saveur chocolat		Semoule bio		Saint Nectaire aoc
		Fruit de saison bio		Tarte au flan 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 Fruit de saison	***** Menu Végétarien ***** Salade verte BIO, croûtons, pamplemousse, mandarine et vinaigrette moutarde Cari de pois chiche, riz bio et haricots rouges Crème dessert saveur caramel		Soupe carotte pommes de terre Sauté de boeuf lr sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon) Torsades Cantal râpé aop Fruit de saison	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

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 Dessert lacté gélifié saveur vanille	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

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 Confiture de fraises	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 Coulommiers 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)

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 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 *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	Lentilles Carottes	Pâtes et emmental râpé	Purée de pommes de terre bio Cantal râpé aop	Colin d'Alaska pmd sauce basilic
Petit fromage frais nature au lait entier	Yaourt bio aromatisé framboise	Liégeois saveur vanille sur lit de caramel	Fruit de saison	Haricots verts Fruit de saison

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	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 Ketchup	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	Riz bio	Cantal aop	Coquillette bio semi complète sauce tartiflette emmental	Purée de brocolis et pommes de terre
Blé bio	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	et emmental râpé	dés d'emmental
Petit fromage frais aromatisé aux fruits			Fruit de saison	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 Pointe de brie Fruit de saison	***** Menu Végétarien ***** Carotte bio lcl Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette Yaourt bio nature Miel	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 aromatisé aux fruits	***** Repas de fêtes de fin d'année ***** Emincé de chapon vf sauce pain d'épice Pommes rosti étoilées Babybel 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

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) 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 aromatisé aux fruits	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	

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 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 dés d'emmental	
Sauté de porc francilien 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	
Sauté de dinde lr sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon)	Saint Nectaire aop	Fruit de saison	et quartier de citron	
Pommes de terre lamelles	Fruit de saison		Epinards branches bio à la béchamel	
Yaourt nature bio Bergerie de Rambouillet			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