

Saint Cloud
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Sauté de boeuf charolais sauce au thym
Haricots verts
Boulgour
Edam
Montcadi croûte noire
Fruit bio au choix

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées bio vinaigrette au basilic
Mâche et betteraves bio et vinaigrette au basilic
VG. RIZ AGB, KORMA AGB
PATATE DOUCE, EDAMAME
Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio
Crème dessert bio chocolat

Escalope de porc* Ir au jus
Escalope de dinde Ir au jus
Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)
Ratatouille
Yaourt bio aromatisé framboise
Yaourt bio nature
Fruit bio au choix

Salade de tomate bio
Concombres en rondelles bio et vinaigrette moutarde
Merlu pmd sauce aux épices douces
Fusilli bio
Duo de mozzarella et cheddar râpés
Purée de pommes bio

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Saint Cloud
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Colin d'Alaska pmd sauce estragon
Epinards branches en béchamel
 Riz bio
—
Camembert
Coulommiers
—
 Fruit bio
au choix

MARDI

*** Menu végétarien ***
 Concombres en rondelles bio
 Salade verte bio
et vinaigrette à la ciboulette
—
 Tajine de pois chiches et
boulgour bio
—
Crème dessert au chocolat
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Saint Cloud
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Betteraves
et vinaigrette dosette

Ravioli pur boeuf

Compote de pommes allégée en
sucre

MARDI

 Poulet lr sauce fines herbes
Blé aux petits légumes

 Yaourt nature bio de Sigy lcl
et dosette de sucre blanc

Confiture
Miel

 Fruit bio
au choix

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Parmentier PDT fraîche bio
(lentilles corails)

Carré
Tomme blanche

Fruit frais
au choix

JEUDI

*** Amuse-bouche : cornichon
aigre douce ***

 Concombres en rondelles bio
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

 Sauté de boeuf char sauce aux
olives
Brocolis
Pâtes
et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes et
poire
Coupelle de purée de pomme
coing

VENDREDI

*** Les pas pareille ***

 Céleri bio rémoulade

 Salade verte bio
 dés de Saint Nectaire aoc
vinaigrette à la provençale

 Hoki pmd sauce au citron
Courgettes

 Semoule bio

 Gâteau au caramel, farine lcl
caramel liquide

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

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 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Mâche et betteraves bio
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce paprika persil
Lentilles

Mousse au chocolat au lait
Dessert lacté gélifié saveur vanille

 Sauté de boeuf char sauce
caramel
Petits pois mijotés
Pommes de terre vapeur

Mimolette
Saint Paulin

Fruit frais
au choix

*** Menu végétarien ***

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Salade de pois chiches bio

 Omelette bio
et emmental râpé
Courgettes à la provençale

 Fruit bio
au choix

*** Les Pas Pareilles ***

 Salade coleslaw bio

 Salade de tomate bio
 et dés de cantal aop
et vinaigrette au basilic

 Colin d'Alaska pmd sauce
tomate
Epinards branches à la crème

 Riz bio

Crêpe nature sucrée

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Goulash de boeuf char (paprika doux, tomate)
- Pommes de terres quartier avec peau
-  Yaourt bio nature
-  Yaourt bio aromatisé vanille
- Coupelle de purée de pommes et ananas
- Coupelle de purée de pommes et fraises

MARDI

- *** **Menu Végétarien** ***
-  Penne semi-complète bio sauce lentilles corail, curry et maïs
 -  Saint Nectaire aop
 -  Pont l'évêque aop
 -  Fruit bio au choix

MERCREDI

- Merguez
- Légumes couscous
-  Boulgour bio
-  Fromage frais Chanteneige bio
-  Fromage fondu vache qui rit bio
- Fruit frais au choix

JEUDI

-  Salade verte bio et vinaigrette moutarde
-  Pomelos bio et dés d'emmental
-  Filet de dinde lr façon jambon sauce tomate
-  Carottes bio fraîches
-  Beignet parfum chocolat noisette dcg

VENDREDI

-  Salade de tomate bio
-  Concombres en rondelles bio Vinaigrette au cerfeuil
- Filet de colin d'Alaska pané frais
- Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)
-  Crème dessert bio à la vanille
-  Crème dessert bio chocolat

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Salade de tomate bio
-  Mâche et betteraves bio et vinaigrette moutarde
- 
-  Colombo de porc lcl
- Colombo de dinde LR
- Haricots verts
-  Riz bio
- 
-  Yaourt bio nature
-  Yaourt bio brassé à la fraise

MARDI

- Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde
- Radis roses et beurre
- 
-  Poulet lr rôti au jus
-  Lentilles mijotées bio
-  Carottes bio
- 
- Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
- Liégeois chocolat

MERCREDI

- Pizza au fromage
- 
-  Sauté de veau lr au romarin
- Petits pois mijotés
- 
-  Fruit bio au choix

JEUDI

- *** Menu Végétarien *****
- Fusilli BO, sauce lentilles vertes BIO, tomate et emmental et emmental râpé
- 
-  Fromage frais Carré frais bio
-  Fromage frais fouetté Rondelé bio
- 
- Melon jaune
- Pastèque

VENDREDI

-  Salade verte bio et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne
-  Carotte bio fraîche rapée vinaigrette bio miel et moutarde à l'ancienne
-  et dés de cantal aop
- 
-  Brandade de poisson pmd
- 
-  Tarte au flan dcg
-  Gâteau basque dcg

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Saint Cloud
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Salade de tomate bio
-  Concombres en rondelles bio et vinaigrette aux herbes
-  et emmental bio
-
-  Daube de boeuf char à la provençale (tomate, herbes de provence)
- Duo de courgettes jaune et verte
- Pommes de terre vapeur
-
-  Coupelle de purée de pomme et poire bio
-  Coupelle de purée de pommes et abricots bio

MARDI

*** Menu Végétarien ***

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
-  Pomelos bio
-
-  Blé bio sauce légumes bio pois cassés
-
-  Crème dessert bio chocolat
-  Crème dessert bio à la vanille

MERCREDI

-  Poulet lr sauce basquaise (tomate, oignon, laurier, thym)
-  Riz bio
-
- Camembert
- Coulommiers
-
- Pastèque

JEUDI

*** Les pas pareille ***

-  Jambon blanc* lr Mayonnaise
-  Filet de dinde lr façon jambon
- Pommes de terres quartier avec peau
-
-  Pont l'évêque aop
-  Saint Nectaire aop
-
- Assiette de fruits d'été (Melon jaune - Melon Charentais)

VENDREDI

-  Salade verte bio et croûtons et maïs et vinaigrette moutarde
-
- Meunière colin d'Alaska
-  Pâtes bio
- Ratatouille
-
- Duo de mozzarella et cheddar râpés
-
- Cake nature (farine LCL)

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

-  Escalope de porc lr sauce au curry
-  Sauté de dinde lr au curry
-  Lentilles mijotées bio
-  Carottes bio
-
-  Fromage blanc bio sucré différemment et dosette de sucre blanc
- Confiture
- Sucre roux
-
-  Fruit bio au choix

MARDI

-  Céleri bio rémoulade
- Mâche et betteraves et vinaigrette moutarde
-  et dés de cantal aop
-
-  Sauté de boeuf char façon stroganoff (tomate, champignon, parpika, crème)
- Petits pois mijotés
-
-  Beignet aux pommes dcg

MERCREDI

-  Poulet lr sauce façon grand mère
-  Coquillettes bio et emmental râpé
-
- Fromage frais Cantadou ail et fines herbes
- Fromage fondu Croc'lait
-
-  Fruit bio au choix

JEUDI

- *** **Menu Végétarien** ***
- Tartinade concombre, menthe et poivron et chips de maïs
-
- Chili sin carne
-  Riz bio
-
- Duo de mozzarella et cheddar râpés
-
- Melon jaune
- Pastèque

VENDREDI

- *** **Amuse-bouche : Graine de courges** ***
-  Taboulé aux raisins secs, semoule bio
-  Salade de pois chiches bio
-  et dés de gouda bio
-
-  Hoki pmd sauce à l'oseille
- Haricots verts
-
-  Purée de pomme bio parfumée à la vanille

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Saint Cloud
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

VG. MACARONI AGB S-COMP.
BQ,SCE LEGUME
P.CASSE,GRAINE COURGE
et emmental râpé

 Petit suisse nature bio

 Yaourt bio brassé à la fraise

 Fruit bio
au choix

MARDI

 Concombres en rondelles bio
 Salade de tomate bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Aiguillettes de poulet vf jus aux
oignons
Légumes couscous
Boulgour

 Crème dessert bio chocolat
 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

MERCREDI

Effiloché de canard en parmentier
purée fraîche

Fromage frais Fraidou
Fromage frais Carré demi sel

 Fruit bio
au choix

JEUDI

 Tortis bio au thon et pesto
rouge

 Haricots blanc bio au cerfeuil
 et dés de cantal aop

 Rôti de bœuf char
et son jus

 Bouquet de légumes bio (chou
fleur, brocoli et carotte)

Melon jaune
Pastèque

VENDREDI

*** C'est la fête : bientôt les vacances ***

 Salade coleslaw bio

 Salade de tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Fish burger pmd
Pommes de terres quartier avec
peau

 Gaufre Bruxelloise dcg
et crème fouettée

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

