


Saint Cloud
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***


 Pâtes bio potiron, carotte bio et
mozzarella
et emmental râpé


Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Saint môret


Fruit
au choix


MARDI

*** Vacances ***

 Chou rouge bio lcl vinaigrette
bio au cidre

 Salade verte bio
vinaigrette au vinaigre de cidre

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue



 Pommes de terre bio
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)


Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille


MERCREDI


JEUDI


*** Vacances ***

 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette moutarde
 Pomelos bio

 Poulet lr sauce façon orientale

 Boulgour bio


 Légumes couscous bio


 Yaourt bio brassé au citron


 Fromage blanc bio

VENDREDI

*** Vacances ***

Soupe de potiron et pommes de
terre
 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille

 Riz bio pilaf

 Pomme bio de producteur local

 Fruit bio

* : 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


Produit local



Viande charolaise


Saint Cloud
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI


 Salade coleslaw bio locale
(carotte, chou blanc, mayonnaise)


 Endives bio
et vinaigrette moutarde



Sauté de boeuf charolais marengo
(persil, pulpe de tomate,
champignon)
Pommes de terre vapeur

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Mousse au chocolat au lait

MARDI

 Sauté de porc* lr sauce
fermière (oignon, petits pois,
carotte)


 Sauté de dinde lr façon fermière
Blé aux petits légumes


 Saint Nectaire aop
 Fourme d'Ambert aop

Fruit
au choix

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Oeuf bio à la florentine


 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la banane

Fruit
au choix

JEUDI

Pâté de mousse de canard
et cornichon

 Rôti de dinde lr au jus
Purée Crécy (purée de carottes et
pommes de terre)



Duo de mozzarella et cheddar
râpés


Fruit
au choix

VENDREDI

*** Partage de la galette ***

Salade florida (SV BIO,
pamplemousse, mandarine,
croûtons)

 Salade verte bio aux pommes
et oranges bio
et vinaigrette aux herbes
 et dés de gouda bio

 Merlu pmd sauce échalote
Haricots verts

Galette à la framipane

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Cloud
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre
Salade de pois chiche vinaigrette
à la moutarde
☀️ et dés de cantal aop
🍗 Poulet lr sauce paprika persil
🌿 Poêlée de légumes bio
(courgettes, carottes et pommes
de terre)
🍎 Fruit
au choix

MARDI

🌿 Carotte bio locale
🌿 Pomelos bio
🍗 Sauté de veau lr sauce diablotin
Boulgour
Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille

MERCREDI

Soupe mélange 3 légumes
(carottes navets céleri, pommes de
terre)
Carbonara* (sauce à la crème,
champignons et lardons de porc)
🍗 Filet de dinde lr façon jambon
sauce charcutière
🌿 Coquillettes bio
et emmental râpé
🌿 Pomme bio de producteur local
🌿 Fruit bio

JEUDI

*** Menu Végétarien -
Destination Mystère ***
🌿 Salade verte bio et croûtons
SAUCE FROMAGERE A
L'ESTRAGON (ACCOMP.)
Pate chinois (égrené végétal) maïs
(purée de pommes de terre AGB)
Duo de mozzarella et cheddar
râpés
Crêpe nature sucrée
et crème fouettée
et copeaux de chocolat noir

VENDREDI

🌊 Hoki pmd sauce au citron
🌿 Riz bio
🌿 Epinards branche bio à la
crème
🌿 Yaourt bio aromatisé vanille
🌿 Yaourt bio nature
🍎 Fruit
au choix

* : 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


Saint Cloud
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***


 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé et emmental râpé


Petit fromage frais aromatisé aux fruits


Petit fromage frais nature au lait entier

Fruit au choix

MARDI

 Chou rouge frais lcl bio vinaigrette moutarde à l'ancienne (huile bio)

 Mâche et betteraves bio et vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne

 Escalope de dinde lr façon mafé


 Riz bio Carottes

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Mousse au chocolat au lait

MERCREDI

Pizza au fromage
Duo de mozzarella et cheddar râpés

 Goulash de boeuf char (paprika doux, tomate)
Petits pois mijotés

Fruit au choix


JEUDI

Merguez
Blé façon pilaw

Fromage frais Tartare nature
Fromage frais Carré demi sel

Fruit au choix

VENDREDI

 Salade verte bio aux pommes et oranges bio
Salade verte BIO et croûtons et vinaigrette moutarde

Filet de colin d'Alaska pané frais et ketchup et quartier de citron
Gratin de chou fleur

Duo de mozzarella et cheddar râpés

 Cake au chocolat, 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit local




Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade coleslaw bio locale
(carotte, chou blanc, mayonnaise)

 Pomelos bio

Saucisse chipolatas*

*Saucisse de volaille façon
chipolatas*


Pommes de terre en gratin

 Haricots verts bio

Mousse au chocolat au lait
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MARDI


*** Animation Recettes
Végétales ***


 Salade verte bio
et maïs
et croûtons
et vinaigrette moutarde

Fusilli sauce lentilles verte tomate
graines de courges (fusilli AGB,
tomates AGB)
et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pommes et
fraises

MERCREDI


 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Salade de pois chiches bio
et dés de tomme blanche

 Poulet Ir sauce chasseur


 Carottes bio locales


 Pomme bio de producteur local


 Fruit bio

JEUDI

Chou chinois
vinaigrette au cumin et coriandre

 Rôti de boeuf char froid
sauce caramel


 Riz bio et petits légumes

 Fromage blanc bio sucré
différemment
Sucre roux
Coulis de mangue
Noix de coco rapée

VENDREDI

Parmentier de saumon

 Saint Nectaire aop

 Pont l'évêque aop

Fruit
au choix

* : 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 03/02/2025 au 07/02/2025

MENU

de la semaine

LUNDI


Sauté de boeuf charolais sauce
origan tomate
Boullgour aux petits légumes

 Cantal aop
 Fourme d'Ambert aop


Fruit
au choix

MARDI

*** Menu végétarien ***

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde



 Pomelos bio

 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Petit fromage frais nature au lait
entier



MERCREDI

 Sauté de dinde lr sauce
moutarde à l'ancienne
 Lentilles lcl mijotées

Fromage fondu kiri
Fromage fondu


Fruit
au choix

JEUDI

 Céleri bio local en rémoulade
 Salade verte bio
Thon
et vinaigrette moutarde

 Jambon blanc* lr

 Filet de dinde lr façon jambon


 Purée de courge butternut bio
et pommes de terre


Mousse au chocolat au lait
Dessert lacté gélifié saveur vanille

VENDREDI

*** Vive les crêpes ***

 Endives bio

 Salade de mâche et betteraves
rouges bio
et dés de mimolette
et vinaigrette au miel

 Merlu pmd sauce crème

 Haricots verts bio

Crêpe nature sucrée

 Pâte à tartiner bio CE

* : 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



Produit local



Saint Cloud
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025


MENU


de la semaine

LUNDI



*** Menu Végétarien ***

 Chou rouge bio vinaigrette
moutarde à l'ancienne au miel bio
 Salade verte bio
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)

 Yaourt nature bio de Sigy Ici
Confiture
Miel
Sucre roux

MARDI

 Sauté de porc* Ir sauce
fermière (oignon, petits pois,
carotte)
 Sauté de dinde Ir façon fermière
Haricots blancs à la tomate


 Carottes bio

 Pont l'évêque aop

 Munster aop

Fruit
au choix


MERCREDI

Cordon bleu de volaille
 Purée de brocolis et pommes
de terre bio

Edam
Saint Paulin

Ile flottante
et sa crème anglaise

JEUDI


 Rôti de boeuf char froid
Sauce poivrade
Epinards branches au gratin
et emmental râpé


 Riz bio


Camembert
Coulommiers

Fruit
au choix


VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Salade de mâche et betteraves
rouges bio
et vinaigrette moutarde

 Dés de saumon pmd à l'oseille
Coquillettes

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

 Beignet aux pommes 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 17/02/2025 au 21/02/2025


MENU


de la semaine


LUNDI

*** Vacances ***

 Céleri bio local en rémoulade et pomme

 Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde


 Escalope de dinde 1r sauce forestière (champignons)

 Riz bio et petits légumes


Crème dessert saveur chocolat
Liégeois saveur vanille sur lit de caramel


MARDI

*** Vacances ***

 Thon pmd à la tomate et au basilic

Spaghetti et emmental râpé

 Yaourt bio brassé framboise, abricot


 Yaourt bio nature

Fruit au choix


MERCREDI


*** Vacances ***

Crêpe à l'emmental

 Sauté de veau 1r sauce charcutière

Petit pois et carottes

 Pomme bio de producteur local


 Fruit bio


JEUDI

*** Vacances - Assiette Végétale ***

Soupe de potiron aux noix et emmental râpé

AV. PARMENTIER LENTILLE
CHAMP. PUREE BUTT. AGB
CHAP. NOISET.


 Tarte au flan dcg


 Gâteau basque dcg

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade florida (SV BIO, pamplemousse, mandarine, croûtons)

 Salade verte bio

 et maïs bio et vinaigrette à la ciboulette

Meunière colin d'Alaska et ketchup et quartier de citron

Pommes de terres quartier avec peau

Coupelle de purée de pommes
Coupelle de purée de pommes et ananas

* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Saint Cloud
Menus du 24/02/2025 au 28/02/2025

MENU

de la semaine



LUNDI

*** Vacances ***

-  Sauté de bœuf char sauce au thym
- Gratin de chou fleur
-  Pommes de terre bio
-
- Petit fromage frais aromatisé aux fruits
- Petit fromage frais nature au lait entier
-
- Fruit au choix


MARDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

-  Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
-  Mâche et betteraves bio vinaigrette à l'échalote
-
- Coquillettes AGB sauce butternut, cheddar, crumble et emmental râpé
-
- Crème dessert saveur caramel
- Crème dessert saveur chocolat

MERCREDI

*** Vacances ***

- Soupe Butternut (Butternut AGB, purée PDT)
- Duo de mozzarella et cheddar râpés
-
- Poulet LBR sauce aux olives
-  Riz bio
-
- Fruit au choix



JEUDI

*** Vacances ***

-  Taboulé aux raisins secs, semoule bio
-  Salade de pommes de terre bio lcl vinaigrette sauce crème moutarde
-  dés de Saint Nectaire aoc
-
- SAUTE PORC FRANCILIN SAUCE FORESTIERE
-  Sauté de dinde lR sauce forestière (champignons)
-  Carottes bio locales
-
- Fruit au choix

VENDREDI

*** Vacances ***

- Emincé d'endives et vinaigrette moutarde
- Radis roses et beurre demi sel
-
-  Hoki pmd sauce tomate
- Haricots beurre
-
- et dés de mimolette
-
-  Cake au chocolat, 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 Contrôlée


Certifié Label
Rouge


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Produit local


Viande charolaise