


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


Fruit

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Chou rouge bio lcl vinaigrette  
bio au cidre

 Sauté de boeuf char sauce  
barbecue


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


Crème dessert saveur chocolat

## MERCREDI


## JEUDI


\*\*\* Vacances \*\*\*

 Mâche et betteraves bio  
et vinaigrette moutarde

 Poulet lcl sauce façon orientale


 Boulgour bio


 Légumes couscous bio


 Yaourt bio brassé au citron


## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

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

 Colin d'Alaska pmd sauce à  
l'oseille

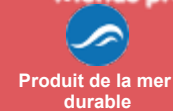
 Riz bio pilaf

 Pomme bio de producteur local

\* : 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 06/01/2025 au 10/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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




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


Pommes de terre vapeur



Dessert lacté flan saveur vanille  
nappé caramel

## MARDI

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


 Sauté de dinde lr façon fermière  
Blé aux petits légumes

 Saint Nectaire aop


Fruit

## MERCREDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Oeuf bio à la florentine



 Yaourt bio nature




Fruit

## 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


## VENDREDI

\*\*\* Partage de la galette \*\*\*

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

et vinaigrette aux herbes  
 et dés de gouda bio



 Merlu pmd sauce échalote  
Haricots verts



Galette à la frangipane

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  
et dés de cantal aop

Poulet lr sauce paprika persil  
Poêlée de légumes bio  
(courgettes, carottes et pommes  
de terre)

Fruit

## MARDI

Carotte bio locale

Sauté de veau lr sauce diablo

Boulgour

Crème dessert saveur chocolat

## 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

## 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

Fruit

\* : 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

—


Fruit

## MARDI

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

—

 Escalope de dinde lr façon mafé

 Riz bio  
Carottes


—

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

## MERCREDI

Pizza au fromage  
Duo de mozzarella et cheddar râpés

—

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

—

Fruit

## JEUDI

Merguez  
Blé façon pilaw


—

Fromage frais Tartare nature

—

Fruit

## VENDREDI

 Salade verte bio aux pommes et oranges bio et vinaigrette moutarde


—

Filet de colin d'Alaska pané frais  
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)

  
Saucisse chipolatas\*  
*Saucisse de volaille façon  
chipolatas*


Pommes de terre en gratin


 Haricots verts bio

  
Mousse au chocolat au lait

MARDI


\*\*\* Animation Recettes  
Végétales \*\*\*



 Salade verte bio  
et maïs  
et vinaigrette moutarde

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

  
Coupelle de purée de pommes

MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio  
et dés de tomme blanche



  
 Poulet lr sauce chasseur


 Carottes bio locales



  
 Pomme bio de producteur local

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

  
Fruit

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

  
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

Fruit

## MARDI



\*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

 Riz bio Korma bio patate douce  
bio et edamame

Petit fromage frais aromatisé aux  
fruits

## MERCREDI


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

Fromage fondu kiri


Fruit

## JEUDI

 Céleri bio local en rémoulade

 Jambon blanc\* lr


 Filet de dinde lr façon jambon


 Purée de courge butternut bio  
et pommes de terre

Mousse au chocolat au lait

## VENDREDI

\*\*\* Vive les crêpes \*\*\*

 Endives 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


 Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)


 Yaourt nature bio de Sigy lcl  
Confiture de fraises  
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

Fruit

## MERCREDI


Cordon bleu de volaille


 Purée de brocolis et pommes  
de terre bio

Edam

Ile flottante  
et sa crème anglaise

## JEUDI


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

 Riz bio

Camembert


Fruit

## VENDREDI

 Carottes râpées bio vinaigrette  
à la moutarde

Dés de saumon pmd à l'oseille  
Coquillettes

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Beignet parfum chocolat  
noisette 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


 Escalope de dinde lr sauce forestière (champignons)


 Riz bio et petits légumes

Crème dessert saveur chocolat

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Thon pmd à la tomate et au basilic  
Spaghetti  
et emmental râpé


 Yaourt bio brassé framboise, abricot

Fruit


## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Crêpe à l'emmental

 Sauté de veau lr sauce charcutière

Petit pois et carottes


 Pomme bio de producteur local

## 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

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade florida (SV BIO, pamplemousse, mandarine, croûtons) et vinaigrette à la ciboulette

Meunière colin d'Alaska  
Ketchup  
et quartier de citron

Pommes de terres quartier avec peau

Coupelle de purée de pommes

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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  
—  
Fruit


## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)  
—  
Coquillettes AGB sauce butternut, cheddar, crumble  
—  
et emmental râpé  
—  
Crème dessert saveur caramel





## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

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



## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio  
 dés de Saint Nectaire aoc  
—  
SAUTE PORC FRANCILIN SAUCE FORESTIERE  
 Sauté de dinde lr sauce forestière (champignons)  
 Carottes bio locales  
—  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Emincé d'endives et vinaigrette moutarde  
—  
 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