

Saint Cloud
Menus du 03/03/2025 au 07/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Chou rouge frais bio local
vinaigrette bio

 Penne bio sauce crème
champignons et noisettes
et emmental râpé

Crème dessert saveur chocolat

MARDI

 Sauté de bœuf char marengo
(persil, pulpe de tomate,
champignon)

 Riz bio
Petits pois mijotés

Mimolette

Fruit frais

MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 et dés de cantal aop

 AIGUILLETTE POULET vf
SAUCE AU THYM

 Carottes bio locales

 Pomme bio de producteur local

JEUDI

*** Menu Carnaval ***

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

 Rôti de dinde lr au jus
Ketchup

Pommes de terres quartier avec
peau

et dés d'emmental

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

VENDREDI

 Merlu pmd sauce basilic
Haricots verts

 Blé bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Fruit frais

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

sOgeres



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Viande
charolaise



Viande
Française

Saint Cloud
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Carotte bio locale

 Rôti de boeuf char froid
et son jus

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

 Yaourt bio nature
Miel

et copeaux de chocolat noir

MARDI

Salade verte BIO, croûtons,
pamplemousse, mandarine
et vinaigrette moutarde

Merguez

 Boulgour bio aux petits
légumes

 et dés de cantal aop

 Pomme bio de producteur local

MERCREDI

SAUTE PORC FRANCILIN
SAUCE FORESTIERE

 Sauté de dinde *lr sauce
forestière (champignons)*

 Purée de courge butternut bio
et pommes de terre

Tomme blanche

Fruit frais

JEUDI

*** Assiette végétale ***

 Œuf dur bio
et sauce cocktail

 Riz bio et pois chiches bio tikka
massala et graines de courge

Crème dessert saveur caramel

VENDREDI

Soupe Courgettes (courgettes,
purée PDT)
et dés de gouda

Filet de colin d'Alaska pané frais
et quartier de citron
Epinards branches à la crème

Crêpe nature sucrée

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce chasseur
Pâtes
et emmental râpé

Petit fromage frais nature au lait
entier

MARDI

*** **Menu Végétarien** ***

 Céleri bio local en rémoulade

 Omelette bio fraîche
 Poêlée de carottes, courgettes
et pommes de terre bio

Crème dessert saveur chocolat

MERCREDI

Soupe Courgettes (courgettes,
purée PDT)
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Rôti de veau lr sauce caramel
 Riz bio

 Pomme bio de producteur local

JEUDI

 Bifteck haché de boeuf bio
sauce tomate
PDT CUBE AGB PERSILLEE
(PDT AGB LOCALE FRAICHE)

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

VENDREDI

 Poisson blanc pané croustillant
pmd
et quartier de citron
Chou fleur en béchamel

Fromage fondu

Cake à la carotte (farine locale)

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Saint Cloud
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio, pomme bio et orange bio et vinaigrette moutarde

—

 Sauté de dinde lr sauce charcutière

 Lentilles mijotées bio

—

 et dés de cantal aop

—

Coupelle de purée de pommes et poire

MARDI

 Carotte bio locale

—

 Sauté de boeuf char au jus Ketchup

Pommes de terres quartier avec peau

—

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

MERCREDI

*** **Menu Végétarien** ***

Soupe de potiron et pommes de terre et dés d'édam

—

Pané à l'emmental

 Riz bio

 Epinards branche bio à la crème

—

Fruit frais

JEUDI

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

—

 Jambon blanc* lr

 *Filet de dinde lr façon jambon*

 Coquillettes bio blé semi-complet et emmental râpé

—

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

VENDREDI

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio

—

 Merlu pmd sauce crème

Gratin de brocolis et emmental râpé

—

Fruit frais

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Escalope de dinde lr sauce forestière (champignons)

 Fusilli bio et emmental râpé

 Yaourt bio nature

Fruit frais

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde

 Blé bio sauce légumes bio pois cassés et graines de courges bio

Mousse au chocolat au lait

Pizza au fromage et emmental râpé

 Sauté de porc* lr sauce au thym

 Sauté de dinde lr au thym
Duo de courgettes jaune et verte

Fruit frais

Rillettes de porc* et cornichon

Pâté de mousse de canard

Gardiane de boeuf charolais

 Riz bio

 Haricots verts bio

Petit fromage frais nature au lait entier

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

 et dés de cantal aop

Meunière colin d'Alaska et quartier de citron

 Haricots verts bio

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique

Saint Cloud
Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de mâche et betteraves rouges bio et vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf char froid sauce Goulash
Pommes de terre vapeur
Ratatouille à la niçoise

 Yaourt bio nature
 Sucre de canne bio
Miel

MARDI

 Sauté de porc* 1r sauce moutarde

 Sauté de dinde 1r sauce dijonnaise (moutarde)
Haricots blancs à la tomate

 Pont l'évêque aop

Fruit frais

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Carotte bio locale

Riz AGB, pois chiches, épinards
AGB tandoori, pois chiches rôtis

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

JEUDI

Salade florida (SV BIO, pamplemousse, mandarine, croûtons) et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille

 Macaroni bio et emmental râpé

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

VENDREDI

 Brandade de poisson pmd

Coulommiers

Fruit frais

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

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

Saint Cloud
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Salade verte bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche
 Epinards branche bio à la
crème

 dés de Saint Nectaire aoc

Crêpe nature sucrée

MARDI

*** Vacances ***

 Céleri bio local en rémoulade
Dés de mimolette

 Sauté de veau lr aux olives

 Riz complet bio

Coupelle de purée de pommes

MERCREDI

*** Vacances ***

 Bolognaise de boeuf bio
 Spaghetti bio
et emmental râpé

 Yaourt nature bio de Sigy lcl

Fruit frais

JEUDI

*** Vacances ***

 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce façon
marocaine (légumes couscous,
tomate)

 Boulgour bio

 Légumes couscous bio

Crème dessert saveur chocolat

VENDREDI

*** Vacances ***

 Dés de saumon pmd sauce
curry
Chou fleur en béchamel
Pommes de terre vapeur

Tomme blanche

Fruit frais

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Saint Cloud
Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf char à la
provençale (tomate, herbes de
provence)

Pommes de terre lamelles

Petit fromage frais nature au lait
entier

*** Vacances ***

 Poulet lr sauce paprika persil

 Lentilles lcl mijotées

 Saint Nectaire aop

 Fruit bio

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Parmentier égréné végétal,
purée de butternut bio

Carré

Fruit frais

*** Vacances - Dessert de
Printemps ***

 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde
et dés de mimolette

 Hoki pmd sauce estragon

 Carottes bio locales

 Cake au chocolat, farine lcl

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

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 28/04/2025 au 02/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Bolognaise de canard

 Coquillettes bio blé
semi-complet
et emmental râpé

et fromage type parmesan

 Yaourt bio nature

Fruit frais

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Carotte bio locale
et dés de cantal aop

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

Coupelle de purée de pommes et
fraises

MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Sauté de boeuf char sauce
hongroise (crème fraîche, paprika,
oignon)

Epinards branches au gratin
et emmental râpé

Fruit frais

JEUDI

VENDREDI

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Viande charolaise