


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


 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette moutarde

 Penne bio sauce crème
champignons et noisettes
et emmental râpé

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Crème dessert saveur chocolat

MARDI


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


 Riz bio
Petits pois mijotés

Mimolette
Carré

Fruit frais
au choix


MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Salade de pois chiches bio
et dés de cantal aop


 AIGUILLETTE POULET vf
SAUCE AU THYM


 Carottes bio locales


 Pomme bio de producteur local
au choix

JEUDI

*** Menu Carnaval ***


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

 Salade verte bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde


 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

Petit fromage frais nature au lait
entier

Fruit frais
au choix

* : 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

*** Amuse-bouche : confiture de prune ***


 Carotte bio locale

 Pomelos bio


 Rôti de boeuf char froid et son jus

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


Pommes de terre lamelles


 Yaourt bio nature et copeaux de chocolat noir
Miel


MARDI

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

Merguez


 Boulgour bio aux petits légumes


 et dés de cantal aop

 Pomme bio de producteur local au choix

MERCREDI

SAUTE PORC FRANCILIN
SAUCE FORESTIERE

 Sauté de dinde 1r sauce forestière (champignons)


 Purée de courge butternut bio et pommes de terre


Tomme blanche
Carré

Fruit frais au choix

JEUDI

*** Assiette végétale ***

 Œuf dur bio et sauce cocktail

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

Crème dessert saveur vanille
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
Radis roses
et beurre demi sel



 Poulet lr sauce chasseur
Pâtes
et emmental râpé

Petit fromage frais nature au lait
entier
Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Céleri bio local en rémoulade
 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette moutarde

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

Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille


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

 Fruit bio


JEUDI

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

 Pont l'évêque aop
 Saint Nectaire aop

Fruit frais
au choix

VENDREDI

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

Fromage fondu
Fromage frais Saint môret

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
Salade verte BIO
 et maïs 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
Coupelle de purée de pommes

MARDI



 Carotte bio locale
 Pomelos bio

 Sauté de boeuf char au jus Ketchup
Pommes de terres quartier avec peau

Petit fromage frais aromatisé aux fruits
Petit fromage frais nature au lait entier



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 au choix



JEUDI


 Salade coleslaw bio (carotte bio, chou blanc bio, mayonnaise)
 Endives bio et vinaigrette moutarde

 Jambon blanc* lr
 *Filet de dinde lr façon jambon*
 Coquillettes bio blé semi-complet et emmental râpé

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel
Crème dessert saveur chocolat

VENDREDI

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio
 Salade de PDT bio lcl en vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce crème
Gratin de brocolis et emmental râpé

Fruit frais au choix

* : 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 31/03/2025 au 04/04/2025


MENU


de la semaine

LUNDI

 Escalope de dinde lr sauce forestière (champignons)

 Fusilli bio et emmental râpé


 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

Fruit frais au choix

MARDI


Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde
Pomelos


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

Mousse au chocolat au lait
Dessert lacté gélifié saveur vanille

MERCREDI

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 au choix

JEUDI

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
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

VENDREDI


*** Amuse-bouche :pépite de chocolat ***

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

 Tomate bio et vinaigrette moutarde
 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


 Concombres en cubes bio
 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* Ir sauce
moutarde



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

 Pont l'évêque aop
 Fourme d'Ambert aop

Fruit frais
au choix

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***


 Carotte bio locale
 Tomate bio
et vinaigrette moutarde

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

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel
Liégeois saveur chocolat


JEUDI

Salade florida (SV BIO,
pamplemousse, mandarine,
croûtons)
Salade verte BIO, maïs BIO,
poivron et olive
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille
 Macaroni bio
et emmental râpé

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits
Petit fromage frais nature au lait
entier

VENDREDI

 Brandade de poisson pmd

Coulommiers
Camembert

Fruit frais
au choix

* : 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 maïs
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
 Tomate bio
et vinaigrette moutarde
Dés de mimolette


 Sauté de veau lr aux olives

 Riz complet bio

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

MERCREDI

*** Vacances ***



 Bolognaise de boeuf bio
 Spaghetti bio
et emmental râpé


 Yaourt nature bio de Sigy lcl



Fruit frais
au choix

JEUDI

*** Vacances ***

 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde
 Pomelos bio


 Poulet lr sauce façon
marocaine (légumes couscous,
tomate)

 Boulgour bio
 Légumes couscous bio

Crème dessert saveur chocolat
Crème dessert saveur vanille

VENDREDI

*** Vacances ***

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

Tomme blanche
Pointe de brie

Fruit frais
au choix

* : 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

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde


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

Pommes de terre lamelles

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Petit fromage frais nature au lait
entier

*** Vacances ***

 Poulet lr sauce paprika persil


 Lentilles lcl mijotées

 Saint Nectaire aop

 Pont l'évêque aop

 Fruit bio
au choix


*** Vacances *** Menu
végétarien ***


 Parmentier égréné végétal,
purée de butternut bio


Carré
Pointe de brie

Fruit frais
au choix


*** Vacances - Dessert de
Printemps ***

 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio
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



 Yaourt bio aromatisé framboise


Fruit frais au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Carotte bio locale


 Tomate bio et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop


 Tajine de pois chiches et boulgour bio


Coupelle de purée de pommes et fraises

Coupelle de purée de pommes

MERCREDI

 Taboulé aux raisins secs, semoule bio

 Salade de pois chiches bio

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

Epinards branches au gratin et emmental râpé

Fruit frais au choix

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