

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Sauté de boeuf charolais sauce au thym
Haricots verts
Boulgour
Edam
Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées bio vinaigrette au basilic
VG. RIZ AGB, KORMA AGB
PATATE DOUCE, EDAMAME
Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Barre bretonne à partager
Fruit frais
Lait demi écrémé

MERCREDI

JEUDI

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

Madeleine
Coupelle de purée de pommes et poire
Yaourt nature

VENDREDI

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

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Fruit frais
Petit fromage frais nature

* : 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
—
 Fruit bio

—
Gâteau fourré au chocolat
Petit fromage frais nature
Compote de pommes allégée en sucre

MARDI

*** Menu végétarien ***

 Concombres en rondelles bio et vinaigrette à la ciboulette
—
 Tajine de pois chiches et boulgour bio
—
Crème dessert au chocolat

—
Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais
Yaourt nature

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

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais nature
Fruit frais

MARDI

 Poulet lr sauce fines herbes
Blé aux petits légumes

 Yaourt nature bio de Sigy lcl

Sucre
Confiture de fraises
Miel

 Fruit bio

Madeleine longue
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre
Fromage blanc nature

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Parmentier PDT fraîche bio
(lentilles corails)

Carré
Fruit frais

Baguette
Gelée de coing
Yaourt nature
Jus multifruit

JEUDI

 Concombres en rondelles bio
et vinaigrette moutarde

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

Coupelle de purée de pommes et
poire

Baguette
et beurre
Petit fromage frais nature
Fruit frais

VENDREDI

*** Les pas pareille ***

 Céleri bio rémoulade
 dés de Saint Nectaire aoc
vinaigrette à la provençale

 Hoki pmd sauce au citron
Courgettes

 Semoule bio

 Gâteau au caramel, farine lcl
caramel liquide

Etoile fourrée à la framboise
Fromage blanc nature
Fruit frais

* : 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
et vinaigrette moutarde

 Poulet lr sauce paprika persil
Lentilles

Mousse au chocolat au lait

Gâteau fourré à l'abricot
Yaourt nature
Fruit frais

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

Mimolette

Fruit frais

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Petit fromage frais nature
Coupelle de purée de pommes et
fraises

*** Menu végétarien ***

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Omelette bio
et emmental râpé
Courgettes à la provençale

 Fruit bio

Pain au lait
Compote de pommes allégée en
sucre
Fromage blanc nature

*** Les Pas Pareilles ***

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

 Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

Epinars branches à la crème

 Riz bio

Crêpe nature sucrée

Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais
Yaourt nature

* : 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



Coupelle de purée de pommes et ananas

Barre bretonne à partager
Fruit frais
Fromage blanc nature

MARDI

 Penne semi-complète bio
sauce lentilles corail, curry et maïs



 Saint Nectaire aop



 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais nature
Coupelle de purée de pommes et ananas

MERCREDI

Merguez

Légumes couscous

 Boulgour bio



 Fromage frais Chanteneige bio



Fruit frais

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Compote pomme nectarine allégée en sucre
Yaourt nature

JEUDI

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental



 Filet de dinde lr façon jambon
sauce tomate

 Carottes bio fraîches



 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais
Fromage blanc nature

VENDREDI

 Salade de tomate 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

Petits beurre
Yaourt nature
Fruit frais

* : 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 et vinaigrette moutarde

 Colombo de porc lcl
Colombo de dinde LR
Haricots verts

 Riz bio

 Yaourt bio nature

Baguette
Fromage fondu Croc'lait
Fruit

MARDI

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde

 Poulet lr rôti au jus

 Lentilles mijotées bio

 Carottes bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt nature
Fruit

MERCREDI

Pizza au fromage

 Sauté de veau lr au romarin
Petits pois mijotés

 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Coupelle de purée de pomme coing
Fromage blanc nature

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Fusilli BO, sauce lentilles vertes BIO, tomate et emmental et emmental râpé

 Fromage frais Carré frais bio

Melon jaune

Gaufre poudrée
Petit fromage frais nature
Jus de pommes

VENDREDI

 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

Baguette
Chocolat noir (tablette)
Fruit
Yaourt nature

* : 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


Produit de la mer
durable


Produit local

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade de tomate 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

Barre bretonne à partager
Fromage blanc nature
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 Blé bio sauce légumes bio pois
cassés

 Crème dessert bio chocolat

Baguette
Confiture de fraises
Petit fromage frais nature
Fruit

MERCREDI

 Poulet lr sauce basquaise
(tomate, oignon, laurier, thym)

 Riz bio

Camembert

Pastèque

Palet breton pur beurre
Compote de pommes et abricots
allégée en sucres
Fromage blanc nature

JEUDI

*** Les pas pareille ***

 Jambon blanc* lr

 Filet de dinde lr façon jambon
et mayonnaise
Pommes de terres quartier avec
peau

 Pont l'évêque aop

Assiette de fruits d'été (Melon
jaune - Melon Charentais)

Baguette
et beurre
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

 Salade verte bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde

Meunière colin d'Alaska

 Pâtes bio
Ratatouille

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

Cake nature (farine LCL)

Baguette
Gelée de coing
Fruit
Petit fromage frais nature

* : 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
Sucre
Confiture de fraises
Sucre roux
—
 Fruit bio

MARDI

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

—
Madeleine longue
Yaourt nature
Fruit

MERCREDI

 Poulet lr sauce façon grand
mère
 Coquillettes bio
et emmental râpé
—
Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes
—
 Fruit bio

—
Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes
Fromage blanc nature

JEUDI

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

—
Etoile fourrée à la framboise
Compote de pommes et poires
allégée en sucre
Fromage blanc nature

VENDREDI

 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

—
Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais nature
Fruit

* : 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

Baguette

Fromage fondu Vache qui rit
Coupelle de purée de pommes et
ananas

MARDI

 Concombres en rondelles bio
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Aiguillettes de poulet vf jus aux
oignons
Légumes couscous
Boullgur

 Crème dessert bio chocolat

Pain au lait

Fruit
Fromage blanc nature

MERCREDI

Effiloché de canard en parmentier
purée fraîche

Fromage frais Fraidou

 Fruit bio

Baguette

et beurre
Petit fromage frais nature
Coupelle de purée de pommes et
fraises

JEUDI

 Tortis bio au thon et pesto
rouge

 et dés de cantal aop

 Rôti de bœuf char
et son jus

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

Melon jaune

Baguette

Chocolat noir (tablette)
Yaourt nature
Compote de pommes et poires
allégée en sucre

VENDREDI

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

 Salade coleslaw bio

 Fish burger pmd

Pommes de terres quartier avec
peau

 Gaufre Bruxelloise dcg
et crème fouettée

Barre bretonne à partager

Fruit
Petit fromage frais nature

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

sOgeres

