

Saint Cloud
Menus du 02/09/2024 au 06/09/2024

MENU


de la semaine

LUNDI


*** Menu Végétarien ***


Chili sin carne (haricot rouge, haché végétal, pulpe de tomate, oignon, aromates)

 Riz de Camargue igp

 Camembert bio


 Coulommiers bio

 Coupelle de purée de pommes bio

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

MARDI


 Tomate bio

 Carotte râpée bio
Vinaigrette à la moutarde

Boulettes de boeuf sauce milanaise (tomate, oignon, herbes aromatiques)


Chou fleur cuisiné


 Fromage blanc bio

 Yaourt bio aromatisé vanille

MERCREDI

Fricassé de poulet aux herbes de provence
Lentilles cuisinées

 Yaourt bio brassé aromatisé fraise

 Yaourt bio nature

 Fruit bio au choix


JEUDI


** C'est la rentrée **


 Melon bio

 Pastèque bio

Blanquette de veau
Farfalles

 Crème dessert bio chocolat


 Crème dessert bio à la vanille
Barre de chocolat


 Jus d'orange bio

VENDREDI

Saumon sauce beurre et citron
Boulgour

 Edam bio

 Gouda bio

 Fruit bio au choix

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Saint Cloud
Menus du 09/09/2024 au 13/09/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Colombo de volaille

 Riz de Camargue igp

 Fromage frais Chanteneige bio

 Fromage frais Carré frais bio


 Fruit bio
au choix


MARDI

Sauté de boeuf sauce piperade
(tomate, poivron, herbes de
provence)


Petits pois sauce tomate

 Yaourt bio aromatisé framboise

 Yaourt bio nature

 Fruit bio
au choix


MERCREDI


 Tomate bio
Vinaigrette à la moutarde

 Melon bio

Boulettes de dinde et veau
all'arrabiata (tomate, oignon,
huile d'olive)


Fusilli

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

JEUDI

*** Menu Végétarien ***


 Omelette nature opa
Haricots vert cuisinés


 Carré bio


 Camembert bio



 Fruit bio
au choix

VENDREDI

 Carotte râpée bio
Vinaigrette à la moutarde

 Céleri râpé bio
et dosette de mayonnaise

 Colin d'Alaska pmd meunière
Boulgour

 Fromage blanc bio
 Yaourt bio aromatisé vanille

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Œuf de poule élevée
en plein air



Indication
Géographique
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable


Saint Cloud
Menus du 16/09/2024 au 20/09/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

Aiguillette de poulet à la crème et
aux champignons
Petits pois sauce tomate


 Pointe de Brie bio


 Saint Paulin bio


 Fruit bio
au choix

MARDI

 Concombres rondelles bio lcl

 Salade verte bio

 Vinaigrette bio moutarde à
l'ancienne


 Sauté de dinde lr sauce
estragon

 Blé bio

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

MERCREDI


*** Menu Végétarien ***

 Courmentier de lentilles verte
bio, purée bio


Gouda
Tomme blanche

Pastèque
Melon jaune


JEUDI


 Salade de tomate bio lcl

 Vinaigrette moutarde bio


 Pomelos bio

 dés de Saint Nectaire aoc

 Rôti de boeuf lr
sauce gardiane
Carottes

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

VENDREDI

 Merlu pmd sauce bretonne
Pommes de terre vapeur
Epinards branches en béchamel

Coulommiers
Camembert

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 Contrôlée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable




Produit local

Saint Cloud
Menus du 23/09/2024 au 27/09/2024

MENU



de la semaine

LUNDI






 Sauté de boeuf lr igp aux olives
 Riz bio
Petits pois mijotés
—
Fromage frais Petit Moulé
Fromage frais Tartare nature
—
Fruit au choix

MARDI

*** Menu Végétarien ***



 Salade de pomme de terre bio LCL, vinaigrette au basilic
 Salade de pois chiches bio, vinaigrette basilic huile bio et maïs
—
Dés de mimolette
—
Crêpe à l'emmental
Haricots verts
—
Fruit au choix

MERCREDI









 Carotte râpée bio lcl vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel huile bio
 Salade de tomate bio lcl
 Vinaigrette bio moutarde à l'ancienne
—
Saucisse de Francfort *
Francfort de volaille
 Coquillettes bio blé semi-complet et emmental râpé
 Courgettes bio
—
Crème dessert au chocolat
Crème dessert saveur vanille

JEUDI

*** Amuse-bouche : figue ***

 Rôti de dinde lr sauce provençale
 Purée de pommes de terre bio
—
Gouda
Pointe de brie
—
Fruit au choix

VENDREDI

 Concombre en cube bio et maïs bio
 Salade verte bio
 et maïs bio
 Vinaigrette moutarde bio
—
 Hoki pmd sauce crème aux herbes
 Bouquet de légumes bio (chou fleur, brocoli et carotte)
—
 dés de Saint Nectaire aoc
—
 Cake à la cannelle 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


Indication
Géographique
Protégée


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable




Produit local


Saint Cloud
Menus du 30/09/2024 au 04/10/2024


MENU


de la semaine

LUNDI


 Salade coleslaw bio
 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde


 Sauté de porc* 1r sauce
forestière (champignons)
et ketchup

 Escalope de dinde 1r sauce
forestière (champignons)
Pommes de terres quartier avec
peau

 Fromage blanc bio sucré
différemment
et dosette de sucre blanc
Confiture

MARDI

 Poulet 1r sauce au curry


 Riz bio
 Haricots verts bio


 Cantal aop

 Pont l'évêque aop

Fruit
au choix

MERCREDI



 Pizza au fromage
et emmental râpé bio

 Boeuf mode char
Petit pois et carottes

Fruit
au choix

JEUDI



*** Menu Végétarien ***

 Salade de tomate bio lcl
 Concombres rondelles bio lcl
vinaigrette à la provençale

Samoussa de légumes
Courgettes
Blé

Mousse au chocolat au lait
Mousse au chocolat noir

VENDREDI

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

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

et emmental râpé

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 local




Viande charolaise


Saint Cloud
Menus du 07/10/2024 au 11/10/2024

MENU
de la semaine

LUNDI

Cordon bleu de volaille
Pommes de terre vapeur
Ratatouille


 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

Fruit
au choix

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
Céleri rémoulade

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

Haricots beurre


 Riz bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

Petit fromage frais nature au lait
entier

MERCREDI


*** Menu Végétarien ***

 Macaroni bio semi complet,
courgette façon caponata et
câpres
et emmental râpé

Tomme blanche
Bûche mélangé


Fruit
au choix

JEUDI

 Rôti de dinde lr sauce
provençale


 Boulgour bio


 Saint Nectaire aop


 Fourme d'ambert aop

Fruit
au choix

VENDREDI

 Carottes bio (issues local)
râpées vinaigrette bio au basilic

 Salade verte bio
et vinaigrette au basilic

 Merlu pmd sauce crème
Purée d'épinards et pommes de
terre

Crème dessert saveur vanille
Crème dessert au chocolat

* : 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 14/10/2024 au 18/10/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

 Sauté de dinde lr sauce végétale pomme curry crémée



 Riz bio


Camembert


Fruit

MARDI

*** Semaine des saveurs : les épices - Menu Végétarien ***


 Tomate bio vinaigrette moutarde à l'ancienne
 dés de Saint Nectaire aoc



 Penne bio semi completes pois chiche epinards tandoori et emmental râpé

 Coupelle de purée de pommes et bananes bio

MERCREDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

 Salade verte bio vinaigrette d'agrumes à la cannelle

 Poulet lr rôti au jus
 Purée de pommes de terre fraîche bio lcl à la muscade


et emmental râpé

Ile flottante et sa crème anglaise

JEUDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

Tartinable de haricots rouges aux épices

 Sauté de boeuf char sauce paprika persil


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


Fruit


VENDREDI

*** Semaine des saveurs : les épices ***

Concombre en rondelles sauce fromage blanc menthe et épices kebab

 et dés de gouda bio

 Colin d'Alaska pmd sauce béchamel aux épices douces Carottes

 Gaufre Bruxelloise dcg et sauce chocolat

sOgeres


Appellation
d'Origine
Contrôlée



Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Produit local


Viande
charolaise

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








Saint Cloud
Menus du 21/10/2024 au 25/10/2024

MENU

de la semaine





LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

-  Carottes râpées bio vinaigrette à la moutarde
-  Pomelos bio
- 
-  Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)
-  Salade verte bio et vinaigrette moutarde
- 
-  Yaourt nature bio de Sigy lcl Sucre roux Miel






MARDI

*** Vacances ***

-  Sauté de veau lr sauce aux hortillons (poireaux, oseille, céleri, crème fraîche, oignon)
- Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert)
-  Riz bio
- 
- Camembert
Pointe de brie
- 
- Fruit
au choix







MERCREDI

*** Vacances ***

-  Chou rouge bio lcl vinaigrette bio au cidre
-  Salade verte bio vinaigrette au vinaigre de cidre
- 
-  Macaroni bio au bœuf égréné bio et fromage et emmental râpé
- 
- Crème dessert au caramel
Crème dessert saveur vanille









JEUDI

*** Vacances ***

-  Filet de dinde lr façon jambon Carottes
-  Lentilles mijotées bio
- 
-  Cantal aop
-  Pont l'évêque aop
- 
- Fruit
au choix

VENDREDI

*** Vacances ***

-  Salade de mâche et betteraves rouges bio et vinaigrette moutarde
-  Céleri bio rémoulade
- 
-  Hoki pmd sauce armoricaine
-  Purée de courge butternut et pommes de terre bio
- 
- Duo de mozzarella et cheddar râpés
- 
-  Cake à la noix de coco, 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
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local




Saint Cloud
Menus du 28/10/2024 au 01/11/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Salade verte bio
 et maïs bio
 Endives bio
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

SAUTE PORC SAUCE CURRY
(PORC FRANCILIEN)



 Sauté de dinde 1r au curry


 Riz bio


Crème dessert au chocolat
Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Penne bio sauce crème
champignons et noisettes
 et emmental râpé bio


 Yaourt bio aromatisé vanille


 Yaourt bio nature

Fruit
au choix


MERCREDI

*** Vacances ***

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Salade de lentilles bio


 dés de Saint Nectaire aoc

 Aiguillettes de poulet vf jus aux
oignons
Haricots beurre


Fruit
au choix


JEUDI

*** Vacances ***

 Soupe de poireaux pommes de
terre bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Rôti de bœuf char
sauce Strogoff

 Crumble de carottes bio et
potiron

Crêpe nature sucrée
coulis de fruits rouges

VENDREDI

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
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Viande charolaise



Viande Française