

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

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Euf 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