



Saint Cloud  
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

# MENU



de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Céleri bio rémoulade  
 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé  
Pommes de terre vapeur  
Courgettes

 Yaourt bio brassé à la banane  
 Yaourt bio nature

## MARDI



MACARONADE DE PORC  
FRANCILIN  
*Sauté de dinde LR, dés de dinde  
et sauce tomate*  
Epinards branches à la crème

Blé  
Camembert  
Pointe de brie

Fruit frais  
au choix




## MERCREDI



Pâté de mousse de foie\*  
Pâté breton\*  
et cornichon  
*Pâté de mousse de canard*



 Sauté de boeuf char sauce aux  
olives  
Petits pois mijotés  
 Fusilli bio  
et emmental râpé

Fruit frais  
au choix

## JEUDI


 Carotte râpée bio vinaigrette  
bio cumin et coriandre  
 Salade de tomate bio lcl  
 dés de Saint Nectaire aoc  
vinaigrette au cumin et coriandre



 Filet de dinde lr façon jambon  
 Haricots verts bio

 Tarte au flan dcg  
 Gâteau basque dcg

## VENDREDI

Melon vert  
Tranche de pastèque

 Merlu pmd sauce bretonne  
et ketchup  
Pommes de terres quartier avec  
peau

 Petit suisse nature bio  
 Yaourt bio aromatisé framboise

\* : 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 08/07/2024 au 12/07/2024

# MENU



de la semaine

## LUNDI


\*\*\* Vacances \*\*\*

Cordon bleu de volaille  
Coquillettes  
et emmental râpé  
 Ratatouille bio

---



 Pont l'évêque aop  
 Saint Nectaire aop

---


 Fruit bio  
au choix

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

 Salade de tomate bio lcl  
 Salade verte bio  
vinaigrette au miel

---


 Couscous de légumes bio

---


Crème dessert au chocolat  
Crème dessert saveur vanille

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

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


---

 Riz bio  
Carottes

---

Coulommiers  
Carré

---

 Fruit bio  
au choix

## JEUDI



\*\*\* Vacances \*\*\*

Melon jaune  
Tranche de pastèque

---


Sauté de boeuf charolais sauce au  
thym  
Haricots verts  
Blé

---



 Petit suisse nature bio  
 Yaourt bio aromatisé vanille

## VENDREDI


\*\*\* Vacances \*\*\*

 Brandade de poisson pmd  
(pdt bio fraîche LCL)

---

 Fromage frais Chanteneige bio  
 Fromage fondu vache qui rit bio

---

 Fruit bio  
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 de la mer  
durable



Produit local







Saint Cloud  
Menus du 15/07/2024 au 19/07/2024

# MENU

de la semaine







## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Pomelos bio
-  Salade de tomate bio lcl vinaigrette au pesto rouge
- 
-  Daube de boeuf char à la provençale (tomate, herbes de provence)  
Petits pois mijotés  
Pommes de terre vapeur
- 
-  Fromage blanc bio sucré différemment  
Sucre roux  
Miel




## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Emincé de dinde lcl sauce kebab (paprika, cumin, coriandre, ail, oignon, origan, piment, cannelle)
-  Fusilli bio et emmental râpé
- 
-  Cantal aop
-  Munster aop
- 
- Fruit frais au choix





## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

- Tranche de pastèque  
Melon vert
- 
-  Omelette bio
- Purée de courgettes et pdt à huile d'olives
- 
- Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel  
Crème dessert au chocolat







## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

- Salade iceberg et croûtons et maïs et vinaigrette moutarde
- 
- Echine jus aux oignons\*
-  Rôti de dinde lcl au jus
-  Lentilles lcl mijotées
- 
- Fruit frais au choix

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

-  Concombre bio lcl et vinaigrette moutarde
-  Céleri bio rémoulade
-  et dés de gouda bio
- 
- Filet de colin d'Alaska pané frais et quartier de citron  
Epinards branches en béchamel
- 
-  Gâteau bio vendéen (farine locale)

\* : 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 22/07/2024 au 26/07/2024

# MENU


de la semaine


## LUNDI


\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

 Sauce ratatouille bio et pois  
cassés

 Pennes bio  
et emmental râpé


 Yaourt bio brassé framboise,  
abricot


 Petit suisse nature bio

## MARDI


\*\*\* Vacances \*\*\*

Merguez

 Semoule bio

 Légumes couscous bio

 Saint Nectaire aop

 Fourme d'Ambert aop

Fruit frais  
au choix

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Pizza au fromage  
et emmental râpé

 Sauté de dinde lr façon fermière



Carottes


Fruit frais  
au choix

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*


CONCOMBRE CUBE AGB LCL,  
MAIS AGB

 Courgette bio lcl et ciboulette  
 et maïs bio  
et vinaigrette à la ciboulette

 Rôti de veau lr au romarin


 Riz bio

et dés de mimolette

 Purée pomme bio parfumée  
fleur d'oranger

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Dés de saumon pmd à l'oseille  
Blé

Haricots verts

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio aromatisé framboise

Pastèque  
Melon jaune

\* : 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 29/07/2024 au 02/08/2024

# MENU


de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Salade de tomate bio lcl  
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio

 Poulet lr rôti au jus  
et ketchup

Pommes de terres quartier avec  
peau

Crème dessert au caramel  
Crème dessert au chocolat

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*




Sauté de boeuf charolais sauce  
barbecue  
Petits pois mijotés

Pointe de brie  
Camembert

Fruit frais  
au choix

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*


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


Fromage frais Saint môret  
Fromage frais Petit louis

Fruit frais  
au choix

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*




 Taboulé aux raisins secs,  
semoule bio  
Salade de haricots blancs BIO,  
poivron, tomate, coriandre, cumin



 Fondant bio au fromage de  
brebis  
Jardinière de légumes (carotte,  
p.pois, h.vert, navet)


Pastèque  
Melon jaune

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Carottes râpées bio vinaigrette  
balsamique bio  
 Salade verte bio  
 et dés de cantal aop  
vinaigrette balsamique

 Merlu pmd sauce curry  
 Purée de brocolis et pommes  
de terre cpne

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

\* : 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



Cuisiné par nos  
équipes



Décongelé



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la  
mer durable



Produit local



Saint Cloud  
Menus du 05/08/2024 au 09/08/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Boeuf charolais tomat'olive  
Haricots plats d'Espagne


 Semoule bio


Camembert  
Coulommiers


Fruit frais  
au choix

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Salade de tomate bio lcl  
et vinaigrette moutarde

 Pomelos bio


 Poulet lr rôti au jus  
Torsades  
et emmental râpé

Petit fromage blanc aux fruits  
Petit fromage frais nature


## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Concombre bio lcl

 Salade verte bio

Sauce fromage blanc aux herbes

 Enchilada bio haricots rouges,  
maïs

Tortilla de blé

 Riz bio

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés


Ile flottante  
et sa crème anglaise

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Saucisse de Francfort \*  
*Francfort de volaille*  
Purée Crécy (carotte, pdt fraîche  
LCL)

 Saint Nectaire aop


 Munster aop

Melon jaune  
Pastèque

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade de pomme de terre sauce  
crème et moutarde  
Salade de haricots rouges et  
tomates comme un chili

 Hoki pmd sauce aux agrumes  
(citron, mandarine, crème, orange,  
coriandre)

Gratin de courgettes  
et emmental râpé

Fruit frais  
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 de la mer  
durable



Produit local

Saint Cloud  
Menus du 12/08/2024 au 16/08/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Salade verte bio

 Salade de tomate bio lcl  
et vinaigrette au basilic



Escalope de dinde LBR sauce au  
thym  
Boulgour


Mousse au chocolat au lait  
Mousse au chocolat noir

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien  
\*\*\*

Courmentier lentilles corail AGB  
(pommes de terre fraîches LCL)


 Cantal aop  
 Pont l'évêque aop

 Fruit bio  
au choix

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Crêpe à l'emmental

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


Petits pois mijotés

Fruit frais  
au choix

## JEUDI

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Mâche et betteraves bio  
et vinaigrette moutarde


 Pomelos bio

Filet de colin d'Alaska pané frais

 Riz bio

Ratatouille à la niçoise

 Yaourt bio nature

 Yaourt bio brassé à la fraise

\* : 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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local



Viande charolaise


Saint Cloud  
Menus du 19/08/2024 au 23/08/2024


# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Poulet lr rôti au jus

 Pommes de terre bio en purée  
(PDT bio locale fraîche)


Fromage frais Cantadou ail et  
fines herbes  
Fromage frais Saint môret


Fruit frais  
au choix

## MARDI


\*\*\* Vacances \*\*\*

 Pomelos bio

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde


 Sauté de boeuf char sauce  
caramel


Haricots verts  
Blé

 Yaourt nature bio de Sigy Ici  
Confiture  
et dosette de sucre blanc

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

 Cour'slaw bio (carotte bio,  
courgette bio, sauce coleslaw)

 Carottes bio vinaigrette fruit de  
la passion

 Chili sin carne bio et riz bio


 Riz bio

Crème dessert saveur vanille  
Crème dessert au chocolat

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Merguez

 Taboulé, semoule bio

 Cantal aop


 Munster aop

Fruit frais  
au choix

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Moelleux de tomate au basilic  
(farine et lait locaux)

 Saumon pmd florentine au  
fromage fondu vache qui rit  
(épinard béchamel)

Melon jaune  
Pastèque

\* : 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

  
Viande charolaise





Saint Cloud  
Menus du 26/08/2024 au 30/08/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Salade verte bio  
et vinaigrette moutarde  
 Pomelos bio



Cordon bleu de volaille  
Ratatouille à la niçoise  
Boulgour

Petit fromage blanc aux fruits  
Petit fromage frais nature

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

Riz BIO, pois chiches, épinard  
BIO, graines de courge


 Saint Nectaire aop  
 Pont l'évêque aop

Fruit frais  
au choix

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Tartinade concombre, menthe et  
poivron et chips de maïs

 Emincé de dinde lr sauce  
végétale champignons crémée

Farfalles


et emmental râpé

Fruit frais  
au choix

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*



Salade de blé aux petits légumes  
Salade de lentilles  
et dés d'emmental


 Rôti de veau lr sauce aux  
hortillons  
Carottes

Pastèque  
Melon jaune

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Céleri bio rémoulade  
 Salade de tomate bio lcl  
et dés de mimolette  
vinaigrette au pesto rouge

 Merlu pmd sauce crème  
Courgettes

Barre bretonne à partager  
Confiture

\* : 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