

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Céleri bio rémoulade

Nuggets de blé
Pommes de terre vapeur
Courgettes

 Yaourt bio brassé à la banane

Baguette
Fromage frais Petit Moulé ail et fines herbes
Fruit

MARDI



MACARONADE DE PORC
FRANCILIN
Sauté de dinde LR, dés de dinde et sauce tomate

Epinards branches à la crème
Blé
Camembert
Fruit frais

Petits beurre
Petit fromage frais nature
Coupelle de purée de pomme coing



MERCREDI




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

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

Baguette et beurre
Petit fromage frais nature
Jus de pommes



JEUDI

 Carotte râpée bio vinaigrette bio cumin et coriandre
 dés de Saint Nectaire aoc

 Filet de dinde lr façon jambon
 Haricots verts bio
 Tarte au flan dcg

Gâteau fourré à la fraise
Fruit
Yaourt nature

VENDREDI

Melon vert
 Merlu pmd sauce bretonne Ketchup
Pommes de terres quartier avec peau
 Petit suisse nature bio

Baguette
Confiture d'abricots
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 Contrôlée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande charolaise




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
—
 Fruit bio

—
Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pomme
abricot
Fromage blanc nature

MARDI




*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Salade de tomate bio lcl
vinaigrette au miel
—
 Couscous de légumes bio
—
Crème dessert au chocolat

—
Baguette
Confiture de fraises
Yaourt nature
Fruit

MERCREDI


*** Vacances ***

 Poulet lr sauce basquaise
(tomate, oignon, laurier, thym)
 Riz bio
Carottes
—
Coulommiers
—
 Fruit bio

—
Baguette
Gelée de coing
Petit fromage frais nature
Coupelle de purée de pommes

JEUDI




*** Vacances ***

Melon jaune
—
Sauté de boeuf charolais sauce au
thym
Haricots verts
Blé
—
 Petit suisse nature bio

—
Baguette
Fromage frais Fraidou
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

 Brandade de poisson pmd
(pdt bio fraîche LCL)
—
 Fromage frais Chanteneige bio
—
 Fruit bio

—
Pain au lait
Coupelle de purée de pomme
coing
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



Produit local


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


MENU

de la semaine


LUNDI

*** Vacances ***

 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

Baguette
et beurre
Fruit
Yaourt nature

MARDI

*** Vacances ***

 Emincé de dinde lcl sauce kebab
(paprika, cumin, coriandre, ail,
oignon, origan, piment, cannelle)

 Fusilli bio
et emmental râpé

 Cantal aop


Fruit frais

Gaufre poudrée
Coupelle de purée de pommes et
fraises
Yaourt nature

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Tranche de pastèque

 Omelette bio
Purée de courgettes et pdt à huile
d'olives


Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Baguette
Gelée de groseille
Yaourt nature
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
et croûtons
et vinaigrette moutarde

Echine jus aux oignons*
 Rôti de dinde lcl au jus

 Lentilles lcl mijotées



Pointe de brie

Fruit frais


Madeleine
Petit fromage frais nature
Coupelle de purée de pomme
coing

VENDREDI

*** Vacances ***

 Concombre bio lcl
et vinaigrette moutarde
 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)

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fromage blanc 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



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

 Sauce ratatouille bio et pois
cassés

 Pennes bio
et emmental râpé



 Yaourt bio brassé framboise,
abricot

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit
Fromage blanc nature

MARDI

*** Vacances ***

Merguez

 Semoule bio
 Légumes couscous bio

 Saint Nectaire aop


Fruit frais

Baguette
Gelée de groseille
Coupelle de purée de pommes et
ananas
Petit fromage frais nature

MERCREDI

*** Vacances ***

Pizza au fromage
et emmental râpé

 Sauté de dinde 1r façon fermière



Carottes


Fruit frais

Pain au lait
Coupelle de purée de pommes et
poire
Yaourt nature

JEUDI


*** Vacances ***

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

 Rôti de veau 1r au romarin

 Riz bio


et dés de mimolette

 Purée pomme bio parfumée
fleur d'oranger


Palet breton pur beurre
Yaourt nature
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

 Dés de saumon pmd à l'oseille
Blé

Haricots verts

 Yaourt bio nature

Pastèque

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Coupelle de purée de pommes

* : 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

 Poulet lr rôti au jus
et ketchup

Pommes de terres quartier avec
peau

Crème dessert au caramel

Etoile fourrée à la framboise
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

Sauté de boeuf charolais sauce
barbecue
Petits pois mijotés




Pointe de brie

Fruit frais

Baguette
et beurre
Miel
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes et
fraises

MERCREDI

*** Vacances ***

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


Fromage frais Saint môret


Fruit frais

Madeleine
Petit fromage frais nature
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio



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



Pastèque


Baguette
Gelée de coing
Yaourt nature
Jus de pommes

VENDREDI

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio vinaigrette
balsamique bio
 et dés de cantal aop

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

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Baguette
et beurre
Fruit
Lait demi écrémé

* : 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



Certifié Label
Rouge



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé



Issu de
l'agriculture



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

Fruit frais


Baguette


Fromage frais Petit Moulé

Compote pomme pêche allégée en
sucre

MARDI

*** Vacances ***

 Salade de tomate bio lcl
et vinaigrette moutarde

 Poulet Ir rôti au jus
Torsades
et emmental râpé


Petit fromage blanc aux fruits


Gaufre poudrée

Fruit
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances ***

 Concombre bio lcl
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

Baguette

Chocolat au lait (tablette)

Fruit
Yaourt nature

JEUDI

*** Vacances ***

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

 Saint Nectaire aop

Melon jaune


Baguette

Confiture de fraises
Petit fromage frais nature
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de pomme de terre sauce
crème et moutarde

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

Gratin de courgettes
et emmental râpé

Fruit frais

Pain au lait

Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé

* : 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
et vinaigrette au basilic

Escalope de dinde LBR sauce au
thym
Boulgour

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt nature
Fruit

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Courmentier lentilles corail AGB
(pommes de terre fraîches LCL)

 Cantal aop


 Fruit bio

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pommes et
ananas
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances ***

Crêpe à l'emmental

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

Petits pois mijotés


Fruit frais

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais nature
Fruit

JEUDI


VENDREDI

*** Vacances ***

 Mâche et betteraves bio
et vinaigrette moutarde

Filet de colin d'Alaska pané frais
Ratatouille à la niçoise

 Riz bio

 Yaourt bio nature

Brownie
Fruit
Lait demi écrémé

* : 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



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


Fruit frais

Baguette
Gelée de groseille
Coupelle de purée de pomme
abricot
Lait demi écrémé


MARDI

*** Vacances ***

 Pomelos bio

 Sauté de boeuf char sauce
caramel


Haricots verts
Blé

 Yaourt nature bio de Sigy Ici
Confiture de fraises
Sucre

Baguette
Confiture de fraises
Fruit
Petit fromage frais nature

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

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

 Chili sin carne bio et riz bio

 Riz bio


Crème dessert saveur vanille

Madeleine
Yaourt nature
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Merguez

 Taboulé, semoule bio

 Cantal aop


Fruit frais

Etoile fourrée à la framboise
Petit fromage frais nature
Compote de pommes allégée en
sucre

VENDREDI

*** Vacances ***

Moelleux de tomate au basilic
(farine et lait locaux)

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

Melon jaune

Baguette
et beurre
Yaourt nature
Coupelle de purée de pommes

* : 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

Cordon bleu de volaille
Ratatouille à la niçoise
Boulgour

Petit fromage blanc aux fruits

Pain au lait
Fruit
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

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

 Saint Nectaire aop


Fruit frais

Baguette
et beurre
Miel
Fromage blanc nature
Compote pomme pêche allégée en
sucre

MERCREDI

*** Vacances ***

Tartinade concombre, menthe et
poivron et chips de maïs

 Emincé de dinde 1r sauce
végétale champignons crémée
Farfalles

et emmental râpé


Fruit frais

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pomme
pruneaux
Petit fromage frais nature

JEUDI

*** Vacances ***

Salade de blé aux petits légumes
et dés d'emmental


 Rôti de veau 1r sauce aux
hortillons
Carottes


Pastèque

Baguette
Gelée de groseille
Coupelle de purée de pommes et
ananas
Yaourt nature

VENDREDI

*** Vacances ***

 Céleri bio rémoulade
et dés de mimolette

 Merlu pmd sauce crème
Courgettes

Barre bretonne à partager
Confiture d'abricots

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



Produit de la mer
durable