

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

 Coupelle de purée de pommes bio

MARDI

 Tomate bio

Vinaigrette à la moutarde

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


Chou fleur cuisiné

 Fromage blanc bio

MERCREDI

Fricassé de poulet aux herbes de provence

Lentilles cuisinées

 Yaourt bio nature


 Fruit bio


JEUDI

** C'est la rentrée **

 Melon bio

Blanquette de veau
Farfalles

 Crème dessert bio chocolat
Barre de chocolat

 Jus d'orange bio

VENDREDI

Saumon sauce beurre et citron
Boulgour

 Edam bio

 Fruit bio

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

 Fruit bio

MARDI

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

Petits pois sauce tomate

 Yaourt bio aromatisé framboise


 Fruit bio

MERCREDI

 Melon bio


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

Fusilli

 Coupelle de purée de pomme
et poire bio

JEUDI


*** Menu Végétarien ***

 Omelette nature opa
Haricots vert cuisinés

 Carré bio

 Fruit bio

VENDREDI

 Carotte râpée bio
Vinaigrette à la moutarde

 Colin d'Alaska pmd meunière
Boulgour

 Fromage blanc bio

sOgeres

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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

 Fruit bio

MARDI

 Concombres rondelles bio lcl
 Vinaigrette bio moutarde à
l'ancienne


 Sauté de dinde lr sauce
estragon

 Blé bio

Mousse au chocolat au lait

MERCREDI




*** Menu Végétarien ***


 Courmentier de lentilles verte
bio, purée bio


Tomme blanche

Pastèque


JEUDI

 Salade de tomate bio lcl
 Vinaigrette moutarde 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

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 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
—
Fruit



MARDI

*** **Menu Végétarien** ***
 Salade de pomme de terre bio LCL, vinaigrette au basilic
Dés de mimolette
—
Crêpe à l'emmental
Haricots verts
—
Fruit







MERCREDI

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

JEUDI

 Rôti de dinde lr sauce provençale
 Purée de pommes de terre bio
—
Gouda
—
Fruit

VENDREDI

 Concombre en cube bio et mais 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

 Sauté de porc* Ir sauce forestière (champignons)
Ketchup

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

 Fromage blanc bio sucré
différemment
Sucre
Confiture d'abricots

MARDI

 Poulet Ir sauce au curry


 Riz bio


 Haricots verts bio

 Cantal aop

Fruit

MERCREDI


 Pizza au fromage
et emmental râpé bio

 Boeuf mode char
Petit pois et carottes

Fruit

JEUDI


*** Menu Végétarien ***

 Concombres rondelles bio Ici
vinaigrette à la provençale

Samoussa de légumes
Courgettes
Blé

Mousse au chocolat au lait

VENDREDI

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

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

et emmental râpé

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 07/10/2024 au 11/10/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

Cordon bleu de volaille
Pommes de terre vapeur
Ratatouille

—

 Yaourt bio nature


—

Fruit


MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

—

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

Haricots beurre


 Riz bio

—

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

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


—


Bûche mélangé

—


Fruit

JEUDI

 Rôti de dinde lr sauce
provençale

 Boulgour bio


—

 Saint Nectaire aop


—

Fruit

VENDREDI

 Carottes bio (issues local)
râpées vinaigrette bio au basilic

—

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

—

Crème dessert saveur vanille

* : 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


 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

Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

 Chou rouge bio lcl vinaigrette
bio au cidre


 Macaroni bio au bœuf égréné
bio et fromage
et emmental râpé

Crème dessert au caramel

JEUDI

*** Vacances ***

 Filet de dinde lr façon jambon
Carottes


 Lentilles mijotées bio


 Cantal aop


Fruit

VENDREDI


*** Vacances ***

 Salade de mâche et betteraves
rouges bio
et vinaigrette moutarde

 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

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
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
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

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***



 Penne bio sauce crème
champignons et noisettes
 et emmental râpé bio


 Yaourt bio aromatisé vanille

Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
 dés de Saint Nectaire aoc


 Aiguillettes de poulet vf jus aux
oignons


Haricots beurre


Fruit

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