



Vauréal

Menus du 02/01/2023 au 06/01/2023



Menu de la semaine

Lundi

*** Menu Végétarien - Vacances ***

Salade de pommes de terre
vinaigrette à l'échalote

Quenelle bio sauce tomate

Carottes bio

Semoule bio

Fromage blanc nature

Pain bio
Fruit

Baguette

Fromage fondu Vache qui rit
Compote de pommes et fraises
allégée en sucre

Mardi

Haricot vert bio et thon
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille

Coquillettes bio
et emmental râpé

Pain bio
Fruit

Barre pâtissière à partager
Petit fromage frais nature

Mercredi

Potage de légumes variés bio

Poulet rôti

Haricots blancs coco bio sauce
tomate

Gouda

Pain bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

Jeudi

Œuf dur bio
et sauce cocktail

Sauté de boeuf charolais façon
stroganoff (tomate, champignon,
paprika, crème)

Ratatouille à la niçoise
Pommes de terre lamelles

Camembert

Pain bio

Fruit bio

Brownie
Yaourt nature

Vendredi

Panais bio local frais en
rémoulade aux pommes

Filet de merlu pmd sauce
bretonne
Haricots verts

Fromage frais fouetté bio

Pain bio

Pâtisserie

Viennoiserie
Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



la cantine pas pareille



Vauréal

Menus du 09/01/2023 au 13/01/2023



Menu de la semaine

Lundi

Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde

Daube de bœuf charolais à la provençale (tomate, herbes de provence)

Semoule bio

Munster aop

Pain bio

Fruit

Gâteau fourré au chocolat
Fromage blanc aromatisé

Mardi

** Menu végétarien **

Chou rouge bio vinaigrette moutarde à l'ancienne au miel bio

Pommes de terre au fromage à tartiflette

Salade verte bio

Fromage blanc individuel sucré différemment :

Confiture

Miel

Minis billes chocolat

Pain bio

Baguette

Fromage frais cantafrais
Compote de pommes et ananas allégée en sucre

Mercredi

Carotte bio et céleri bio mélangés et vinaigrette moutarde

Carbonara* (sauce à la crème, champignons et lardons de porc)

Pâtes à la romaine (crème, champignon, dinde, emmental, pois)

Farfalles

et emmental râpé bio

Pain bio

Coupelle de purée de pomme

Biscuits palmiers

Fruit

Jeudi

Chou rouge bio

Emincé de volaille kebab sauce façon samouraï

Pommes de terre quartier avec peau

Coulommiers

Pain bio

Fruit bio

Baguette

Chocolat au lait (tablette)
Fromage blanc nature

Vendredi

Salade verte bio aux pommes et oranges bio et vinaigrette moutarde

Boulettes au mouton sauce charcutière (moutarde, cornichon)

Purée Crécy bio (Carotte et pomme de terre bio fraîches)

Mimolette

Pain bio

Lacté saveur chocolat

Gaufrette vanille

Fruit

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

la cantine pas pareille



Vauréal

Menus du 16/01/2023 au 20/01/2023



Menu de la semaine

Lundi

Saucisson sec et cornichon
Coupelle de pâté de volaille

Emincé de saumon sauce citron

Pâtes bio

Ratatouille bio

Pont l'Evêque aop

Pain bio

Fruit bio

Baguette
 Chocolat noir (tablette)
 Jus d'orange

Mardi

**** Menu végétarien ****

Salade verte bio vinaigrette aux herbes

Chili sin carne

Riz bio

Fromage frais Petit Moulé

Pain bio

Mousse au chocolat au lait

Pain au lait
 Fruit

Mercredi

Pizza tomate et fromage

Filet de merlu pmd aux fines herbes

Epinards branches bio au gratin

Petit suisse nature bio

Pain bio

Fruit

Viennoiserie
 Compote de pommes et poires allégée en sucre

Jeudi

**** Amuse-bouche purée de Salsifis ****

Salade coleslaw bio

Sauté de veau 1r sauce forestière (champignons)
 Petits pois mijotés

Fromage frais Carré frais bio

Pain bio

Cake coco du chef (farine locale)

Gâteau fourré à la fraise
 Fruit

Vendredi

Velouté de champignons bio

Hachis parmentier du chef (Bœuf charolais)

Salade verte bio et vinaigrette moutarde

Tomme blanche

Pain bio

Fruit

Baguette
 Pâte à tartiner
 Lait demi écrémé

inspirations
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Pêche durable

Plat du chef

la cantine pas pareille




Vauréal

Menus du 23/01/2023 au 27/01/2023




Menu de la semaine

Lundi

 Chou blanc bio vinaigrette balsamique bio

Saucisse chipolatas*
Saucisse de volaille façon chipolatas

 Lentilles mijotées bio


Fromage frais Tartare nature


 Pain bio

Lacté saveur vanille nappé caramel

Madeleine longue
Fruit

Mardi

 Salade de betteraves bio et vinaigrette moutarde


Thon à la tomate et au basilic
Pâtes
 et emmental râpé bio


 Pain bio


Fruit

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature

Mercredi

 Salade verte bio et vinaigrette moutarde

 Bœuf charolais façon bourguignon

 Carottes bio fraîches

 Saint Nectaire aop

 Pain bio


Eclair parfum chocolat

Gâteau moelleux marbré au chocolat
Fruit

Jeudi

Les Pas Pareilles Menu végétarien ***

Houmous de patate douce

 Omelette bio sauce basquaise
Haricots verts

Coulommiers

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette
Beurre doux
Miel
Jus d'orange

Vendredi

Soupe aux épinards et pommes de terre (épinard BIO)

Blanquette dinde

 Brocolis bio

 Riz bio

Petit fromage frais nature

 Pain bio
Fruit

Goûters choco
Compote de pommes et bananes allégée en sucre

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais

la cantine pas pareille