



Vauréal

Menus du 30/01/2023 au 03/02/2023




Menu de la semaine

Lundi

Salade de pommes de terre

 Meunière colin d'Alaska pmd

 Chou fleur bio en gratin

Fromage blanc aromatisé

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette


Fromage frais Saint môret

Jus de pommes

Mardi

**** Menu végétarien ****

Maïs
et vinaigrette moutarde

 Dahl de lentilles corail bio et riz
bio

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit


Gaufrettes au chocolat

Lait demi écrémé

Mercredi

Salade florida (SV BIO,
pamplemousse, mandarine,
croûtons)
et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé

 Poulet vf façon grand mère
Pommes smile


 Pain bio

Liégeois à la vanille

Viennoiserie


Fruit

Jeudi

 Carottes bio vinaigrette fruit de
la passion

 et dés de gouda bio

Galette boulgour épeautre et
légumes

 Sauté de boeuf charolais façon
bordelaise

Petits pois mijotés


 Pain bio

Pâtisserie


Gâteau fourré à l'abricot


Fruit

Vendredi

 Potimenter de poisson pmd
(purée de potiron et pommes de
terre)

Parmentier de haché végétal au
potiron

 Salade verte bio
et vinaigrette moutarde

 Fromage fondu vache qui rit
bio

 Pain bio

Fruit

Baguette

Chocolat au lait (tablette)

Petit fromage frais sucré

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture
Biologique



Appellation d'Origine
Protégée



Charolais



Pêche durable



Viande Française

la cantine pas pareille








Vauréal
Menus du 06/02/2023 au 10/02/2023





Menu de la semaine

Lundi

-  Sauté de bœuf charolais façon orientale
- Samoussa de légumes
-  Semoule bio
-
-  Saint Nectaire aop
-  Pain bio
-
-  Fruit bio





-
- Gaufrette vanille
- Fromage blanc nature

Mardi

-  CHOU ROUGE agb (FRAIS)
(ASST VGTE agb BALSAMIQUE)
-
- Beignet de poisson
- Pané à l'emmental
- Petits pois mijotés
- Riz
-
-  Pain bio
-
- Mousse au chocolat au lait



-
- Baguette
- Pâte à tartiner
- Fruit

Mercredi

- Panais rémoulade aux pommes
-
- Braisé de dinde Vallée d'auge
-  Sauce ratatouille bio et pois cassés bio
-  Fusilli bio
-  et emmental râpé bio
-
-  Pain bio
-
- Tarte au flan DCG





-
- Cookies
- Fruit

Jeudi

- *** Les Pas Pareilles - Menu Végétarien ***
- Tartinable carotte, haricot blanc et fromage fondu
-
- Pizza tomate, emmental et mozzarella
-  Salade verte bio et vinaigrette moutarde
-
-  Pain bio
-
- Fruit

-
- Baguette
- Gelée de groseille
- Jus d'orange

Vendredi

-  Potage de haricots vert bio et fromage type parmesan
-
- Echine de porc* au jus
-  Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio
- Jambon de dinde
-  Carottes bio
-  Lentilles mijotées bio
-
- Fruit

-
- Madeleine longue
- Lait chocolaté

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Charolais

la cantine pas pareille



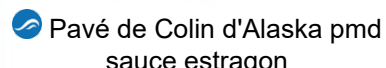
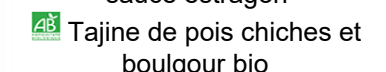
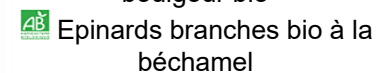

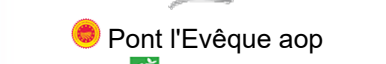


Vauréal

Menus du 13/02/2023 au 17/02/2023

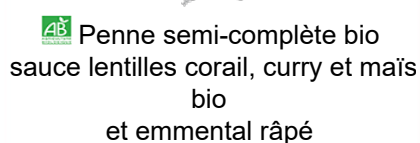

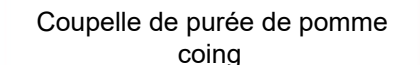


Menu de la semaine

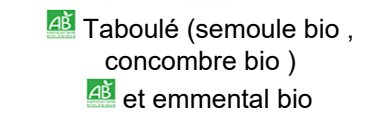


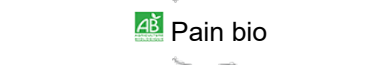
Lundi

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
-
- Barre pâtissière à partager
- Jus de pommes

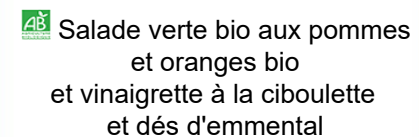
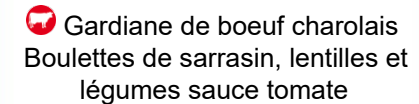
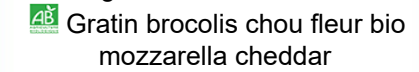

Mardi

- ** Menu végétarien ****
- Mâche et betteraves et vinaigrette moutarde
- 
- 
- 
-
- Gâteau fourré au chocolat
- Fruit

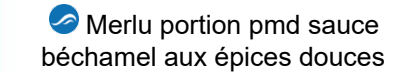
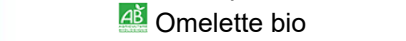


Mercredi

- 
- 
- 
- Escalope de dinde sauce diable*
- Carotte (frais) à la crème
- 
- Fruit
-
- Baguette
- Confiture d'abricots
- Fromage blanc nature

Jeudi

- *** Amuse-bouche : Mélange de céréales *****
- 
- 
- 
- 
-
- Viennoiserie
- Fruit

Vendredi

- Soupe aux épinards et pommes de terre (épinard BIO)
- Duo de mozzarella et cheddar râpés
- 
- 
- Pommes de terre quartier avec peau
- 
- 
-
- Baguette
- Chocolat noir (tablette)
- Coupelle de purée de pomme coing

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Pêche durable

la cantine pas pareille



Vauréal


Menus du 20/02/2023 au 24/02/2023



Menu de la semaine

Lundi

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio vinaigrette au basilic

Colombo de porc*
Dahl de lentilles corail et riz
Colombo de dinde VF

 Riz bio


 Pain bio


Crème dessert à la vanille


Baguette
Confiture de fraises
Fruit

Mardi

*** Vacances- Mardi gras ***

 Chou blanc bio

 Hoki pmd sauce basilic
Pâtes sauce aux légumes et haché végétal

 Torsades bio et emmental râpé



 Pain bio

Beignet parfum chocolat


Muffin tout chocolat
Fruit

Mercredi

*** Vacances ***



 Céleri rémoulade bio
 Dés de Saint Nectaire aoc

Galette boulgour pois chiches emmental

 Sauté de veau lr sauce diablo

Petits pois mijotés


 Pain bio

  Gâteau tutti frutti du chef Ici (farine locale)

Biscuits palmiers
Fruit

Jeudi

** Menu végétarien- Vacances **

 Soupe montagnarde bio (ail, carotte, céleri, oignon, poireau, pdt, crème)

 et emmental râpé bio

 Omelette bio

 Haricots verts bio


 Pain bio



Fruit

Baguette et beurre
Miel
Yaourt nature sucré

Vendredi

*** Vacances ***

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais

 Parmentier de lentille corail bio
 Pommes de terre bio en purée (PDT bio locale fraîche)

 Petit suisse nature bio

 Pain bio

 Fruit bio

Palet breton pur beurre
Briquette de lait fraise

inspirations
Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Contrôlée

Label Rouge

Local

Pêche durable

Plat du chef

la cantine pas pareille



Vauréal


Menus du 27/02/2023 au 03/03/2023





Menu de la semaine

Lundi

**** Vacances****

Pané à l'emmental
 Filet de merlu pmd sauce citron
 Carottes à la crème
 Pâtes
 et emmental râpé

 Pain bio


 Fruit bio

Gaufre poudrée
 Lait chocolaté


Mardi

***** Vacances *****

Nuggets de blé
 ESCALOPE PORC SAUCE AU THYM
 ESCALOPE DINDE SAUCE AU THYM

 Lentilles mijotées bio

Gouda



 Pain bio

Fruit


Viennoiserie
 Yaourt aromatisé


Mercredi

***** Vacances *****

 Salade de pâtes bio à la grecque
 (tomate,poivron,brebis,olive)
 et dés de cantal aop

Cuisse de poulet rôti et son jus
 Galette boulgour pois chiches emmental

 Haricots verts bio


 Pain bio



Fruit frais


Baguette
 Confiture de fraises
 Petit fromage frais nature


Jeudi

***** Vacances *****

Pizza tomate et fromage
 et emmental râpé bio

 Sauté de boeuf charolais sauce hongroise
 Omelette bio
 Petits pois mijotés



 Pain bio


 Fruit bio


Palet breton pur beurre
 Lait demi écrémé


Vendredi

***** Vacances - Menu Végétarien *****

 Velouté de courge butternut bio à la vache qui rit
 et emmental râpé bio

 Dahl de lentilles corail bio et riz bio

 Pain bio

 Cake à la cannelle du chef (farine locale)

Baguette
 Chocolat noir (tablette)
 Fruit frais

inspirations
 Sogeres

Les indications d'allergènes sont disponibles sur So Happy



Agriculture Biologique



Appellation d'Origine Protégée



Charolais



Pêche durable



Plat du chef

la cantine pas pareille