


Vauréal
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


Sauté de boeuf charolais sauce au thym

 Haricots vert bio à l'ail

 Boulgour bio

Edam


 Pain bio

 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature

MARDI


*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio vinaigrette au basilic

 Chili sin carne bio et riz bio

 Riz bio

 Pain bio

 Dessert lacté flan vanille nappé caramel bio

Barre bretonne à partager
Fruit frais

MERCREDI

JEUDI

Escalope de porc au jus*
Pommes de terre Caldeirada (pdt, tomate, oignon)
Ratatouille


Yaourt aromatisé


 Pain bio


Fruit frais

Viennoiserie
Lait demi écrémé


VENDREDI

 Salade de tomate bio et mozzarella et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce aux épices douces

 Fusilli bio

 Pain bio

 Coupelle de purée de pomme et poire bio

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit frais

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture biologique




Produit de la mer durable

Vauréal
Menus du 06/05/2024 au 10/05/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

 Colin d'Alaska pmd sauce estragon
Epinards branches en béchamel

 Riz bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Pain bio


Fruit frais

Gaufrette vanille
Petit fromage frais nature

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette à la ciboulette

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

 Pain bio

Crème dessert au chocolat

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 13/05/2024 au 17/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Betteraves
et vinaigrette dosette
Coupelle de pâté de volaille

Demi Lune de saumon


 Pain bio

Compote de pommes allégée en
sucre

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit frais

MARDI

Cordon bleu de volaille
Blé aux petits légumes
Ratatouille

 Fromage blanc bio sucré
différemment
et dosette de sucre blanc
Confiture


 Pain bio

 Fruit bio

Madeleine longue
Lait demi écrémé


MERCREDI

*** Menu Végétarien ***

 Parmentier de lentille corail bio
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Carré

 Pain bio

 Fruit bio

Viennoiserie
Yaourt nature


JEUDI

*** Amuse-bouche : cornichon
aigre douce ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf char sauce aux
olives
Pâtes


Duo de mozzarella et cheddar
râpés


 Pain bio

Coupelle de purée de pommes et
poire

Baguette
Miel
Fruit frais

VENDREDI

Céleri rémoulade
 dés de Saint Nectaire aoc

 Hoki pmd sauce au citron
Courgettes
Semoule

 Pain bio

Crêpe nature sucrée

Pailloline
Fruit frais

* : 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



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Vauréal
Menus du 20/05/2024 au 24/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Saucisse chipolatas*
Lentilles


 Pain bio

Mousse au chocolat au lait

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit frais


MARDI

MERCREDI

 Sauté de boeuf char sauce
caramel
Pommes de terre vapeur

Mimolette


 Pain bio

 Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner
Jus de pommes

JEUDI

*** Menu végétarien ***

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Omelette bio
et emmental râpé
Pâtes

Courgettes à la provençale


 Pain bio


 Fruit bio

Madeleine
Lait demi écréme

VENDREDI


*** Les Pas Pareilles ***

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd sauce
tomate

 Riz bio

 Pain bio

 Gâteau au caramel, farine lcl
caramel liquide

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

* : 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 de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise



Vauréal
Menus du 27/05/2024 au 31/05/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Bifteck haché charolais sauce paprika persil et ketchup
Pommes de terre quartier avec peau



 Yaourt bio nature
 Pain bio



Cupelle de purée de pommes et ananas

Barre bretonne à partager
Fruit frais

MARDI

Sauté de porc, lardons et sauce tomate


 Haricots verts bio
 Penne bio semi-complet


Assiette de fromages
 Saint Nectaire aop
Carré
 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Confiture d'abricots
Jus d'ananas

MERCREDI

Merguez
 Boulgour bio


Fromage frais Petit louis
 Pain bio


Fruit frais


Cookies
Lait demi écrémé

JEUDI

Salade iceberg et vinaigrette moutarde et dés d'emmental

 Colin d'Alaska pmd sauce coco et citron vert
Carottes fraîches


 Pain bio


 Beignet parfum chocolat noisette dcg


Baguette
Miel
Fruit frais

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

 Concombres en rondelles bio
Vinaigrette au cerfeuil

 Choufleurmentier bio (haché végétal et purée de chou fleur)
Salade verte

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Viennoiserie
Fruit frais

* : 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



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Vauréal
Menus du 03/06/2024 au 07/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Colombo de porc*

 Riz bio

Petit fromage blanc aux fruits


 Pain bio

Baguette
Miel
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio
Lentilles mijotées

Carottes


 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

Pizza au fromage


 Sauté de veau lr au romarin
Petits pois mijotés

 Pain bio

Fruit frais

Palet breton pur beurre
Lait demi écrémé

JEUDI

 Bolognaise de boeuf char
Pâtes

Fromage fondu Vache qui rit


 Pain bio


Melon jaune

Gaufre poudrée
Petit fromage frais nature

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne

 et dés de cantal aop

 Brandade de poisson pmd

 Pain bio

Cake nature (farine LCL)

Baguette
Pâte à tartiner
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 de la mer
durable





Viande charolaise


Vauréal
Menus du 10/06/2024 au 14/06/2024

MENU


de la semaine

LUNDI

 Salade de tomate bio
et vinaigrette aux herbes
 et emmental bio


 Daube de boeuf char à la
provençale (tomate, herbes de
provence)
Duo de courgettes jaune et verte
Pommes de terre vapeur


 Pain bio

 Coupelle de purée de pommes
et abricots bio

Vienniserie
Fruit

MARDI

 Carottes râpées bio vinaigrette
à la moutarde

 HOKI pmd SAUCE AUX
AGRUMES
Blé
Chou fleur

 Pain bio

 Crème dessert bio chocolat

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MERCREDI

Pilon sauce basquaise (tomate,
oignon, laurier, thym)

 Riz bio

Fromage blanc aromatisé


 Pain bio

Pastèque

Briochette aux pépites de chocolat
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Les pas pareille ***

 Jambon blanc* Ir
et ketchup
Pommes de terre quartier avec
peau

Camembert


 Pain bio

Assiette de fruits d'été (Melon
jaune - Melon Charentais)

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt nature


VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

 Salade verte bio
et croûtons
et vinaigrette moutarde

Lasagne ricotta épinard chèvre

 Pain bio

 Tarte au flan dcg

Gaufrette vanille
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable




Viande charolaise


Vauréal
Menus du 17/06/2024 au 21/06/2024

MENU

de la semaine

LUNDI


Sauté de porc* au curry
 Lentilles lcl mijotées


 Fromage blanc bio sucré
différemment
et dosette de sucre blanc
Miel

 Pain bio
 Fruit bio


Brownie
Lait demi écrémé

MARDI

Céleri rémoulade
 et dés de cantal aop

 Sauté de boeuf char façon
stroganoff (tomate, champignon,
parpika, crème)
Petits pois mijotés




 Pain bio


 Beignet aux pommes dcg

Madeleine longue
Fruit

MERCREDI

Salade iceberg
et vinaigrette au basilic

 Filet de dinde lr façon jambon
 Coquille bio semi-complet
 Courgettes (Courgettes
fraîches bio LCL)

et emmental râpé
 Pain bio



Crème dessert à la vanille

Baguette
et beurre
Miel
Fruit

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Tartinade concombre, menthe et
poivron et chips de maïs

 Enchilada bio haricots rouges,
maïs
Tortilla de blé
 Riz bio


Duo de mozzarella et cheddar
râpés
 Pain bio


Melon jaune

Etoile fourrée à la framboise
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Amuse-bouche : Graine de
courges ***

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
Dés de mimolette

 Hoki pmd sauce à l'oseille
Haricots verts

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
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



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local



Viande
charolaise

Vauréal
Menus du 24/06/2024 au 28/06/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

VG. MACARONI AGB S-COMP.
BQ,SCE LEGUME
P.CASSE,GRAINE COURGE


 Yaourt bio brassé à la fraise


 Pain bio
Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Jus d'ananas

MARDI

Concombre en rondelles
vinaigrette moutarde à l'ancienne

 Aiguillettes de poulet vf jus aux
oignons

 Légumes couscous bio

 Boulgour bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Pailloline
Fruit

MERCREDI

Effiloché de canard en parmentier
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Fromage frais Fraidou


 Pain bio


Fruit frais

Viennoiserie
Petit fromage frais nature

JEUDI

Salade de penne au thon et pesto
rouge

Salade de haricots blancs et
cerfeuil
 et dés de cantal aop

 Rôti de boeuf char froid
et son jus

Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

 Pain bio


Pastèque

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt aromatisé

VENDREDI


*** C'est la fête : bientôt les vacances ***

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)

 Fish burger pmd
et ketchup

Pommes de terre quartier avec
peau

 Pain bio

 Gaufre Bruxelloise dcg
et crème fouettée

Barre bretonne à partager
Fruit

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres

