


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

# MENU


de la semaine

## LUNDI

 Tajine de pois chiches et  
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

 Omelette bio  
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

Fusilli BO, sauce lentilles vertes  
BIO, tomate et emmental

 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

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

# MENU


de la semaine

## LUNDI

Pané moelleux au gouda  
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

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Betteraves  
et vinaigrette dosette

Demi Lune de saumon


 Pain bio

Compote de pommes allégée en  
sucre

Baguette  
Pâte à tartiner  
Fruit frais

## MARDI

Beignet stick mozzarella  
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

 Quenelle bio sauce tomate  
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

 Croque'tofu fromage bio  
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

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI


## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI


Salade verte  
et vinaigrette moutarde

 Raviolis bio au tofu sauce  
tomate

 Pain bio


Mousse au chocolat au lait

Gâteau fourré à l'abricot  
Fruit frais

 Pommes de terres bio  
fromagères (fromage à tartiflette)


Mimolette

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette  
Pâte à tartiner  
Jus de pommes

\*\*\* 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 écrémé

\*\*\* Les Pas Pareilles \*\*\*

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

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

 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 local

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



# MENU

de la semaine

## LUNDI

Nugget's à l'emmental  
et ketchup  
Pommes de terre quartier avec  
peau

---

 Yaourt bio nature  
 Pain bio


---

Coupelle de purée de pommes et  
ananas



---

Barre bretonne à partager  
Fruit frais

## MARDI

 Penne semi-complète bio  
sauce lentilles corail, curry et maïs

---

Assiette de fromages  
 Saint Nectaire aop  
Carré  
 Pain bio


---

Fruit frais


---

Baguette  
Confiture d'abricots  
Jus d'ananas

## MERCREDI

 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio

---

Fromage frais Petit louis  
 Pain bio

---

Fruit frais

---

Cookies  
Lait demi écrémé


## JEUDI

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde  
et dés d'emmental


---

Crêpe à l'emmental  
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

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde

 Chili sin carne bio et riz bio

 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

Nuggets de blé  
Petits pois mijotés

 Pain bio

Fruit frais

Palet breton pur beurre  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Pâtes sauce aux légumes et  
haché végétal

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

Parmentier végétal (purée de pdt  
et haché végétal au soja)

 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





Issu de l'agriculture  
biologique

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


Samoussa de légumes  
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

Pané à l'emmental  
Blé  
Chou fleur


 Pain bio

 Crème dessert bio chocolat

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit

## MERCREDI

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

Fromage blanc aromatisé  
 Pain bio

Pastèque

Briochette aux pépites de chocolat  
Lait demi écrémé

## JEUDI

\*\*\* Les pas pareille \*\*\*

Finger soja et blé aux trois graines  
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

sOgeres

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



Décongelé




Issu de l'agriculture  
biologique


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

# MENU

de la semaine

## LUNDI


Boulettes de soja sauce tomate  
 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

 Galette boulgour épeautre et  
légumes bio  
Petits pois mijotés


 Pain bio

 Beignet aux pommes dcg

Madeleine longue  
Fruit

## MERCREDI

Salade iceberg  
et vinaigrette au basilic

 Coquillettes semi complètes bio  
courgettes façon caponata et  
câpres

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

Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate  
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



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local



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


 Tajine de pois chiches et  
boulgour bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur  
chocolat

Pailloline  
Fruit

## MERCREDI

 Parmentier de lentille corail bio  
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

 Omelette bio  
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)

Galette boulgour, haricots rouge  
façon burger sésame  
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

  
Appellation d'Origine  
Protégée

  
Décongelé

  
Issu de l'agriculture  
biologique