

Vauréal
Menus du 01/07/2024 au 05/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte
et croûtons
et vinaigrette moutarde

Nuggets de blé
Pommes de terre vapeur
Courgettes

Pain bio
Yaourt bio nature

Baguette
Miel
Fruit

MARDI

Hoki pmd sauce à l'oseille
Epinards branches à la crème
Blé

Pointe de brie
Pain bio
Fruit bio

Gaufrette vanille
Lait demi écrémé

MERCREDI

Sauté de boeuf char sauce aux
olives
Pâtes

Fromage frais Petit louis
Pain bio
Fruit bio

Baguette
Pâte à tartiner
Petit fromage frais nature

JEUDI

Carotte râpée bio vinaigrette
bio cumin et coriandre
dés de Saint Nectaire aoc

Filet de dinde façon jambon
Haricots beurre

Pain bio
Tarte au flan dcg

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

VENDREDI

Melon vert

Merlu pmd sauce bretonne
et ketchup
Pommes de terre quartier avec
peau

Pain
Yaourt bio aromatisé framboise

Pailloline
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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Vauréal
Menus du 08/07/2024 au 12/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Cordon bleu de volaille
Coquillettes
 Ratatouille bio
Assiette de fromages
 Pont l'évêque aop
Coulommiers
 Pain bio
Fruit frais

Barre bretonne à partager
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Salade de tomate bio lcl vinaigrette au miel
Couscous de légumes, fèves et semoule
 Pain bio
Crème dessert au chocolat

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

Pilon sauce basquaise (tomate, oignon, laurier, thym)
 Riz bio
Camembert
 Pain bio
Fruit frais

Viennoiserie
Jus multifruit

JEUDI

*** Vacances ***

Melon jaune
Sauté de boeuf charolais sauce au thym
 Haricots verts bio
 Blé bio
Petit fromage blanc aux fruits
 Pain bio

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

Concombre en cubes et vinaigrette moutarde
Brandade de poisson pmr (pdt bio fraîche LCL) et emmental râpé
Salade iceberg et vinaigrette moutarde
Pain bio
Fruit frais

Pain au lait
Lait demi écrémé

* : 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

Vauréal
Menus du 15/07/2024 au 19/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
vinaigrette au pesto rouge

 Daube de boeuf char à la
provençale (tomate, herbes de
provence)
Petits pois mijotés

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre roux
Miel

 Pain bio

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

Emincé de dinde sauce Kebab
(paprika, cumin, coriandre, ail,
oignon, origan, piment, cannelle)

 Fusilli bio

Carré

 Pain bio

Fruit frais

Gaufre poudrée
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

Tranche de pastèque

 Omelette bio

Purée de courgettes et pdt à huile
d'olives

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Echine de porc* au jus
 Lentilles lcl mijotées

Pointe de brie

 Pain bio

Fruit frais

Madeleine
Petit fromage blanc aux fruits

VENDREDI

*** Vacances ***

Concombre en cubes
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
et quartier de citron
Epinards branches en béchamel

 Pain bio

 Gâteau bio vendéen (farine
locale)

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
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



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Vauréal
Menus du 22/07/2024 au 26/07/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Pané moelleux au gouda
Ratatouille
Penne rigate

Petit fromage blanc aux fruits
Pain bio

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

Merguez
Semoule
Légumes couscous

Assiette de fromages
Saint Nectaire aop
Bûche mélangé
Pain bio
Fruit frais

Viennoiserie
Petit fromage frais nature

MERCREDI

*** Vacances ***

Pizza au fromage
et emmental râpé

Merlu pmd sauce crème
Carottes

Pain bio
Fruit frais

Cookies
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

Concombre et maïs
et dés de mimolette
et vinaigrette à la ciboulette

Rôti de veau lr au romarin

Riz bio

Pain bio

Coupelle de purée de pomme
abricot

Palet breton pur beurre
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

Sauté de porc* sauce olive
Blé

Yaourt bio nature

Pain bio

Pastèque

Baguette
Confiture de fraises
Coupelle de purée de pommes

* : 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

Vauréal
Menus du 29/07/2024 au 02/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Nuggets de poulet
et ketchup

Pommes de terre quartier avec
peau

 Pain bio

Crème dessert au caramel

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

Sauté de boeuf charolais sauce
barbecue
Petits pois mijotés

 Boulgour bio

Pointe de brie

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
et beurre
Miel
Yaourt aromatisé

MERCREDI

*** Vacances ***

 Jambon blanc* lr

 Coquillette bio semi-complet

Fromage frais Saint môret

 Pain bio

Fruit frais

Madeleine
Petit fromage blanc aux fruits

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 Fondant bio au fromage de
brebis
Jardinière de légumes (carotte,
p.pois, h.vert, navet)

 Pain bio

Pastèque

Baguette
Gelée de coing
Yaourt nature

VENDREDI

*** Vacances ***

 Carottes râpées bio vinaigrette
balsamique bio
 et dés de cantal aop

Sauté de dinde sauce caramel
 Purée de brocolis et pommes
de terre cpne

 Pain bio

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Gâteau fourré au chocolat
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



Cuisiné par nos
équipes



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique

Vauréal
Menus du 05/08/2024 au 09/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Boeuf charolais tomat'olive

 Semoule bio

Yaourt aromatisé

 Pain bio

Fruit frais

Baguette

Confiture de fraises

Jus multifruit

MARDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Aiguillettes de poulet vf jus aux
oignons

 Penne bio semi-complet

 Epinards branches bio à la
béchamel

Fromage blanc nature

 Pain bio

Gaufre poudrée

Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

Concombre en cubes
Sauce fromage blanc aux herbes

Emincé de volaille kebab
Tortilla de blé

 Riz bio

Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Pain bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Baguette

Chocolat au lait (tablette)

Fruit

JEUDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Carmentier de lentilles corail
bio purée fraîche bio
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Camembert

 Pain bio

Melon jaune

Viennoiserie

Petit fromage blanc aux fruits

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de pomme de terre sauce
crème et moutarde

 Hoki pmd sauce aux agrumes
(citron, mandarine, crème, orange,
coriandre)

Gratin de courgettes
et emmental râpé

 Pain bio

Fruit frais

Pain au lait

Lait demi écrémé

* : 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



Viande Française

Vauréal
Menus du 12/08/2024 au 16/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
et vinaigrette au basilic

Sauté de porc sauce au thym

 Boulgour bio

 Pain bio

Mousse au chocolat au lait

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Courmentier (purée courgette et
pdt) de lentilles corail
Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Cantal aop

 Pain bio

 Fruit bio

Barre bretonne à partager
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances ***

 Daube de boeuf char à la
provençale (tomate, herbes de
provence)

Petits pois mijotés

Petit fromage blanc aux fruits

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Ratatouille à la niçoise

 Riz bio

Fromage frais Tartare nature

 Pain bio

Coupelle de purée de pomme
abricot

Petits beurre
Lait demi écrémé

* : 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



Viande charolaise

Vauréal
Menus du 19/08/2024 au 23/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Poulet lr rôti au jus

 Pommes de terre bio en purée
(PDT bio locale fraîche)

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Pain bio

 Fruit bio

Viennoiserie
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

Pomelos

 Sauté de boeuf char sauce
caramel

Haricots verts
Blé

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture
et dosette de sucre blanc

 Pain bio

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MERCREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Cour'slaw (carotte, courgette,
sauce coleslaw)

 Chili sin carne bio et riz bio

 Riz bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Madeleine
Yaourt aromatisé

JEUDI

*** Vacances ***

 Houmous bio

Merguez
Taboulé

 et dés de cantal aop

 Pain bio

Fruit frais

Gaufrette vanille
Petit fromage frais nature

VENDREDI

*** Vacances ***

 Saumon pmd florentine à la
vache qui rit (épinard béchamel)

Yaourt aromatisé

 Pain bio

Melon jaune

Baguette
Pâte à tartiner
Jus multifruit

* : 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 26/08/2024 au 30/08/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille
Ratatouille à la niçoise
Boulgour

Fromage blanc aromatisé
Pain bio

Madeleine longue
Fruit

MARDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

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

Assiette de fromages
Saint Nectaire aop
Carré

Pain bio
Fruit frais

Baguette
et beurre
Miel
Fromage blanc nature

MERCREDI

*** Vacances ***

Tartinade concombre, menthe et
poivron et chips de maïs

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

Pain bio
Fruit frais

Barre bretonne à partager
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

Salade de blé aux petits légumes
et dés d'emmental

Rôti de veau lr sauce aux
hortillons
Carottes

Pain bio
Pastèque

Baguette
Gelée de groseille
Yaourt nature

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de tomate bio lcl
et dés de mimolette
vinaigrette au pesto rouge

Merlu pmd sauce crème
Courgettes bio

Pain bio

Barre bretonne à partager
Confiture

Pailloline
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



Produit local