

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

 Coquille 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