

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

Omelette bio  
Epinards branches à la crème  
Blé

Pointe de brie  
Pain bio  
Fruit bio

Gaufrette vanille  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

Fusilli bio crème lentilles corail  
curry maïs

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

Galette de boulgour, haricot rouge  
et poivron  
Haricots beurre  
Pain bio

Tarte au flan dcg

Gâteau fourré à la fraise  
Fruit

## VENDREDI

Melon vert

Galette emmental bio  
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

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Croque'tofu fromage bio  
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 \*\*\*

 Chili sin carne bio et riz bio  
 Riz bio  
Camembert  
 Pain bio  
Fruit frais

Viennoiserie  
Jus multifruit

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Melon jaune  
Blé bio sauce légumes bio pois  
cassés  
Petit fromage blanc aux fruits  
 Pain bio

Baguette  
Pâte à tartiner  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Concombre en cubes  
et vinaigrette moutarde  
Parmentier PDT fraîche bio  
(lentilles corails)  
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 local

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade de tomates  
vinaigrette au pesto rouge

 Galette boulgour épeautre et  
légumes bio  
Petits pois mijotés

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Sucre roux  
Miel

 Pain bio

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Pâtes bio, brocolis bio cheddar  
et mozzarella

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 \*\*\*

 Steak de seitan bio (blé et  
légumes)

 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

Nuggets de blé  
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 local

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 \*\*\*

Tajine de légumes, pois chiches,  
patate douce, semoule, amande

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

Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate  
Carottes

Pain bio

Fruit frais

Cookies  
Lait demi écrémé

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

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

Riz bio Korma bio patate douce  
bio et edamame

Pain bio

Coupelle de purée de pomme  
abricot

Palet breton pur beurre  
Fruit

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Galette emmental bio  
sauce tomate  
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



Issu de l'agriculture  
biologique

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde

Nugget's à l'emmental  
et ketchup

Pommes de terre quartier avec  
peau

 Pain bio

Crème dessert au caramel

Etoile fourrée à la framboise  
Fruit

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Boulgour bio Korma brunoise  
provençale et petits pois bio

Pointe de brie

 Pain bio

Fruit frais

Baguette  
et beurre  
Miel  
Yaourt aromatisé

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Coquillettes semi complètes bio  
courgettes façon caponata et  
câpres

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

VG. PARMENTIER EGRENE  
VEGETAL PUREE BROCOLI  
(PDT FRAIS)

 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



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Couscous de légumes bio

Yaourt aromatisé

 Pain bio

Fruit frais

Baguette  
Confiture de fraises  
Jus multifruit

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade de tomates  
et vinaigrette moutarde

 Penne bio semi complètes pois  
chiche épinards tandoori

Fromage blanc nature

 Pain bio

Gaufre poudrée  
Fruit

## MERCREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Concombre en cubes  
Sauce fromage blanc aux herbes

 Enchilada bio haricots rouges,  
maïs

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

 Omelette bio  
Sauce Basquaise  
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

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade iceberg  
et vinaigrette au basilic

 Tajine de pois chiches et  
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 \*\*\*

 Croque'tofu fromage bio  
Petits pois mijotés

Petit fromage blanc aux fruits

 Pain bio

 Fruit bio

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

## JEUDI

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Nuggets de blé  
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

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

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Raviolis bio au tofu sauce tomate  
Fromage frais Cantadou ail et fines herbes  
 Pain bio  
 Fruit bio

Vienniserie  
Lait demi écrémé

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Pomelos  
  
 Galette emmental bio  
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  
  
 Œuf dur bio  
Mayonnaise  
Taboulé  
 et dés de cantal aop  
  
 Pain bio  
  
Fruit frais

Gaufrette vanille  
Petit fromage frais nature

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Lasagne ricotta épinard chèvre  
  
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



Issu de l'agriculture  
biologique

Vauréal  
Menus du 26/08/2024 au 30/08/2024

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Nugget's à l'emmental  
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

Fusilli BO, sauce lentilles vertes  
BIO, tomate et emmental

 Pain bio

Fruit frais

Barre bretonne à partager  
Lait demi écrémé

## JEUDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade de blé aux petits légumes  
et dés d'emmental

 Omelette bio  
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

 Tortilla pomme de terre bio  
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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit local