


Vauréal  
Menus du 30/12/2024 au 03/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

 Penne bio semi complètes pois  
chiche epinards tandoori

Fromage frais Tartare nature

 Pain bio

Fruit


Brownie


Lait demi écrémé

## MARDI

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

Chou rouge vinaigrette au cidre

 Sauté de boeuf char sauce  
barbecue

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

 Pain bio

Crème dessert saveur chocolat

Baguette

et beurre

Miel


Fruit

## MERCREDI


## JEUDI

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

Mâche et betteraves  
et vinaigrette moutarde

 Poulet Ir sauce façon orientale

 Boulgour bio

 Légumes couscous bio

 Pain bio

Fromage blanc aromatisé aux  
fruits


Madeleine


Fruit


## VENDREDI

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

Soupe de potiron et pommes de  
terre

 et dés de cantal aop

 Colin d'Alaska pmd sauce à  
l'oseille

 Poêlée de légumes bio  
(courgettes, carottes et pommes  
de terre)

 Pain bio

Fruit

Baguette

Chocolat au lait (tablette)

Yaourt 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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise

Vauréal  
Menus du 06/01/2025 au 10/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Sauté de boeuf charolais marengo (persil, pulpe de tomate, champignon)


Pommes de terre vapeur

 Pain bio

Yaourt AGB Le P'tit Pré arôme framboise


Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

## MARDI

 Sauté de porc\* Ir sauce fermière (oignon, petits pois, carotte)

Blé aux petits légumes

Plateau de fromages

 Fourme d'Ambert aop



 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit

Viennoiserie  
Fromage blanc nature

## MERCREDI

 Hoki pmd sauce tomate  
 Epinards branches bio à la béchamel

 Riz bio

Pointe de brie


 Pain bio

Fruit

Baguette  
et beurre  
Miel  
Yaourt aromatisé

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Carmentier de lentilles corail bio

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde


Fromage frais Fraidou


 Pain bio

Fruit

Brownie  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

Salade florida (SV, mandarine, pamplemousse, croutons) et vinaigrette aux herbes  
 et gouda bio

 Merlu pmd sauce échalote  
Haricots verts

 Pain bio

Pâtisserie

Baguette  
Gelée de groseille  
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

Vauréal  
Menus du 13/01/2025 au 17/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Salade de pommes de terre  
🍅 et dés de cantaloup

🌊 COLIN ALASKA pmd SAUCE  
AURORE

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

🌿 Pain bio

Fruit

Baguette  
Confiture de fraises  
Yaourt nature

## MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

VG. BOULGOUR AGB, DAHL  
LENTILLE BLONDE  
AGB, AMANDE

🌿 Pain bio

Crème dessert saveur chocolat

Palet breton pur beurre  
Fruit

## MERCREDI

Carbonara\* (sauce à la crème,  
champignons et lardons de porc)

🌿 Coquillettes bio

🌿 Pain bio

Fromage blanc nature

Fruit

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Lait demi écrémé

## JEUDI

\*\*\* Destination Mystère \*\*\*

Salade verte aux croûtons  
Sauce caesar

PATE CHINOIS BOEUF  
CHAROLAIS MAIS, PUREE PDT  
AGB

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

🌿 Pain bio

Crêpe nature sucrée  
et copeaux de chocolat noir  
et crème fouettée

Baguette  
🌿 Pâte à tartiner bio  
Fruit

## VENDREDI

🌊 Hoki pmd sauce au citron

🌿 Riz bio

Coulommiers

🌿 Pain bio

Fruit

Etoile fourrée à la framboise  
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





Vauréal  
Menus du 20/01/2025 au 24/01/2025

# MENU

de la semaine




## LUNDI

### \*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Quenelle bio sauce tomate  
 Pennes bio  
—  
 Pain bio  
 Le P'tit Pré bio aromatisé  
pêche  
—  
Fruit



—  
Baguette  
Fromage frais Petit Moulé ail et  
fines herbes  
Coupelle de purée de pommes

## MARDI

chou rouge vinaigrette miel  
moutarde à l'ancienne  
—  
 Sauté de dinde lr façon mafé  
 Riz bio  
Carottes  
—  
 Pain bio  
—  
Liégeois saveur vanille sur lit de  
caramel




—  
Pain au lait  
Fruit

## MERCREDI

Pizza au fromage  
et emmental râpé  
—  
 Goulash de boeuf char (paprika  
doux, tomate)  
Petits pois mijotés  
—  
 Pain bio  
—  
Fruit




—  
Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Yaourt aromatisé

## JEUDI

SOUPE BUTTERNUT AGB  
et emmental râpé  
—  
 Merlu pmd sauce aux épices  
douces  
 Blé bio façon pilaw  
—  
et fromage type parmesan  
 Pain bio  
—  
Fruit

—  
Viennoiserie  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

Salade verte aux pommes et  
oranges  
 et dés de gouda bio  
et vinaigrette moutarde  
—  
Sauté de porc\* LR, lardons et  
sauce tomate  
Gratin de chou fleur  
—  
 Pain bio  
—  
 Cake au chocolat, farine lcl

—  
Baguette  
Miel  
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



Issu de l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Produit local



Viande charolaise

Vauréal  
Menus du 27/01/2025 au 31/01/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

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

Saucisse de volaille façon chipolatas

Pommes de terre en gratin

 Haricots verts bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat


Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

## MARDI

\*\*\* Animation Recettes  
Végétales \*\*\*

Salade verte  
et maïs  
et vinaigrette moutarde

FUSILLI AGB, SAUCE LENTILLE  
VERTE TOMATE AGB, GRAINE  
COURGE

 Pain bio  
Yaourt aromatisé

Barre bretonne à partager  
Fruit

## MERCREDI

Taboulé  
et dés de tomme blanche

 Poulet lr sauce chasseur

 Carottes bio locales


 Pain bio


Fruit

Baguette  
Gelée de groseille  
Lait demi écrémé

## JEUDI

Chou chinois  
vinaigrette au cumin et coriandre

 Sauté de boeuf char sauce  
caramel

 Riz bio et petits légumes

Fromage blanc individuel sucré  
différemment :


et dosette de sucre blanc

Miel


 Pain bio

Baguette  
Fromage fondu  
Fruit

## VENDREDI

 Parmentier de saumon, pomme  
de terre bio  
Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit

Madeleine longue  
Fromage blanc 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



Issu de l'agriculture  
biologique



Viande charolaise



Vauréal  
Menus du 03/02/2025 au 07/02/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Sauté de boeuf charolais sauce  
origan tomate  
Boulgour aux petits légumes

Plateau de fromages

Fourme d'Ambert aop

Cantal aop

Pain bio

Fruit

Baguette

Pâte à tartiner bio

Jus multifruit

## MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

Merguez

Riz bio

Petits pois mijotés

Yaourt bio Le P'tit Pré nature

lcl

Pain bio

Viennoiserie

Fruit

## MERCREDI

Colin alaska pmd sauce au  
curry

Lentilles lcl mijotées

Carottes bio

Fromage fondu kiri

Pain bio

Fruit

Baguette

et beurre

Miel

Fromage blanc nature

## JEUDI

Céleri rémoulade

Emincé de volaille kebab  
et ketchup

Tortilla de blé

Pommes de terre quartier avec  
peau

Pain bio

Mousse au chocolat au lait

Madeleine

Fruit

## VENDREDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Soupe de potiron au fromage  
fondu vache qui rit

Duo de mozzarella et cheddar  
râpés

Lasagne ricotta épinard chèvre

Salade iceberg

et vinaigrette au miel

Pain bio

Pâtisserie

Baguette

Confiture de fraises

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

Vauréal  
Menus du 10/02/2025 au 14/02/2025


# MENU

de la semaine

## LUNDI


COLIN ALASKA SAUCE BASILIC  
Pommes de terre vapeur


Fromage blanc individuel sucré  
différemment :  
Confiture  
Miel


Coupelle de purée de pomme  
coing  
 Pain bio



Baguette  
Fromage frais Petit Moulé  
Fruit

## MARDI

 Sauté de porc\* Ir sauce  
fermière (oignon, petits pois,  
carotte)

Haricots blancs à la tomate  
 Carottes bio

Plateau de fromages  
 Munster aop


 Pont l'évêque aop  
 Pain bio

Fruit

Barre bretonne à partager  
Lait demi écrémé

## MERCREDI

Salade iceberg  
et dés d'emmental  
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille  
 Purée de brocolis et pommes  
de terre bio


 Pain bio

Ile flottante  
et sa crème anglaise

Baguette  
Confiture d'abricots  
Fruit

## JEUDI

Rillettes de canard  
Terrine de légumes  
et dosette de mayonnaise

 Sauté de bœuf char sauce  
poivrade (oignon, carotte, vinaigre,  
herbes)

Epinards branches au gratin  
et emmental râpé

 Riz bio

 Pain bio

Fruit

Baguette  
Gelée de groseille  
Petit fromage frais nature au lait  
entier


## VENDREDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette à la  
moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles et  
légumes sauce tomate  
Coquillettes  
et emmental râpé

 Pain bio

 Beignet parfum chocolat  
noisette dcg

Pain au lait  
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



Décongelé



Issu de l'agriculture  
biologique



Viande charolaise

Vauréal  
Menus du 17/02/2025 au 21/02/2025


# MENU


de la semaine

## LUNDI

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

CELERI RAPE (ASST OK)

 Escalope de dinde lr sauce forestière (champignons)

 Riz bio et petits légumes


 Pain bio

Liégeois saveur chocolat

Baguette  
et beurre  
Miel  
Fruit

## MARDI

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

 Thon pmd à la tomate et au basilic

 Spaghetti bio

Carré

 Pain bio


Fruit

Baguette  
Chocolat au lait (tablette)  
Jus d'ananas

## MERCREDI

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

Crêpe à l'emmental

 Sauté de veau lr sauce charcutière

Petits pois et carottes

 Pain bio

Fruit

Viennoiserie  
Fromage blanc aromatisé aux fruits


## JEUDI

\*\*\* Vacances - Assiette Végétale \*\*\*

Parmentier de lentille verte, champignon, purée butternut et chapelure noisette  
Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Fromage blanc nature

 Pain bio


 Tarte au flan dcg

Petits beurre  
Fruit

## VENDREDI

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

Salade Florida (salade, pamplemousse, mandarine, croûtons)


 et dés de cantal aop et vinaigrette à la ciboulette

Francfort de volaille et ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes

Baguette  
 Pâte à tartiner bio  
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



Décongelé



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable




Vauréal  
Menus du 24/02/2025 au 28/02/2025

# MENU


de la semaine

## LUNDI

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

 Sauté de bœuf char sauce au thym

Gratin de chou fleur

 Pommes de terre bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Pain bio

Fruit

Baguette

Fromage frais Saint môret

Jus multifruit

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

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

VG. COQUILLETTE AGB, SAUCE BUTTERNUT CHEDDAR, CRUMBLE

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Baguette

Gelée de groseille

Fruit

## MERCREDI

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

SOUPE BUTTERNUT AGB et emmental râpé

Boulettes au mouton et boeuf sauce aux olives

 Riz bio

 Pain bio

Fruit

Madeleine


Petit fromage frais nature au lait entier


## JEUDI

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

Taboulé

 Saint Nectaire aop

 Sauté de porc\* lr sauce forestière (champignons)

 Carottes bio locales

 Pain bio

Fruit

Baguette


Chocolat au lait (tablette)

Yaourt nature


## VENDREDI

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

Radis roses et beurre et dés de mimolette

 Hoki pmd sauce tomate Haricots beurre

 Pain bio

 Cake au chocolat, farine lcl

Etoile fourrée abricot

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

  
Viande charolaise