


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

 Croque'tofu fromage bio

 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

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

 Pain bio

Fromage blanc aromatisé aux
fruits


Madeleine

Fruit


VENDREDI

*** Vacances ***

Soupe de potiron et pommes de
terre

 et dés de cantal aop

 Omelette opa

 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



Ouf de poule élevée
en plein air



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique


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

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)
Salade verte et vinaigrette moutarde



 Pain bio

Yaourt AGB Le P'tit Pré arôme framboise

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

MARDI

Boulettes de soja sauce tomate
Blé aux petits légumes



Plateau de fromages
 Fourme d'Ambert aop
 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit

Viennoiserie
Fromage blanc nature

MERCREDI

 Quenelle bio 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

*** Partage de la galette ***

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

 Croque'tofu fromage bio
Haricots verts

 Pain bio

Galette à la frangipane

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



Issu de l'agriculture
biologique

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

MENU


de la semaine

LUNDI

Salade de pommes de terre
🍷 et dés de cantaloup

Omelette nature

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

VG. COQUILLETTE AGB SAUCE
TARTIFLETTE
EMMENTAL, NOISSETTE

 Pain bio

Fromage blanc nature

Fruit

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Lait demi écrémé


JEUDI

*** **Destination Mystère** ***


Salade verte aux croûtons
Sauce caesar

VG. PATE CHINOIS EGRENE
VEGETAL MAIS PUREE (PUREE
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

AV. RIZ AGB, CHILI VEGETAL
HARICOT ROUGE AGB

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





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
—
 Croque'tofu fromage bio
 Riz bio
Carottes
—
 Pain bio
—
Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel


—
Pain au lait
Fruit

MERCREDI

Pizza au fromage
et emmental râpé
—
 Galette emmental bio
Petits pois mijotés
—
 Pain bio
—
Fruit





—
Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Yaourt aromatisé

JEUDI

SOUPE BUTTERNUT AGB
et emmental râpé
—
VG. BLE AGB, SAUCE
CHAMPIGNON A LA
CREME, NOISETTE
—
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
—
 Omelette opa
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



Œuf de poule élevée
en plein air



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

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

MENU

de la semaine

LUNDI

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

Saucisse végétale soja et blé
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

Crêpe à l'emmental
 Carottes bio locales

 Pain bio


Fruit

Baguette
Gelée de groseille
Lait demi écrémé

JEUDI

Chou chinois
vinaigrette au cumin et coriandre

Boulettes sarrasin lentilles
légumes sauce teriyaki

 Riz bio et petits légumes

Fromage blanc individuel sucré
différemment :

et dosette de sucre blanc

Miel

 Pain bio

Baguette
Fromage fondu
Fruit

VENDREDI

VG. PARMENTIER EGRENE VG
AGB PUREE PDT AGB
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




Issu de l'agriculture
biologique




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

MENU

de la semaine


LUNDI

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

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

 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame

 Yaourt bio Le P'tit Pré nature
lcl

 Pain bio

Viennoiserie

Fruit

MERCREDI

Pané moelleux au gouda

 Lentilles lcl mijotées

 Carottes bio

Fromage fondu kiri

 Pain bio

Fruit

Baguette


et beurre

Miel

Fromage blanc nature

JEUDI

Céleri rémoulade

 Enchilada bio haricots rouges,
maïs
et ketchup
Tortilla de blé
Pommes de terre quartier avec
peau

 Pain bio

Mousse au chocolat au lait

Madeleine

Fruit

VENDREDI

*** Menu Végétarien - Vive les
crêpes ***

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

Crêpe nature sucrée

 Pâte à tartiner bio CE

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 local

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


MENU

de la semaine

LUNDI



 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture
Miel

Coupelle de purée de pomme
coing
 Pain bio

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

MARDI


 Croque'tofu fromage bio
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

Pané moelleux au gouda
 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

VG. RIZ AGB,P.CHICHE
EPINARD AGB
TANDOORI,P.CHICHE ROTI
et emmental râpé

 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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique

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



MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

CELERI RAPE (ASST OK)

 Quenelles bio sauce
champignon crémée
 Riz bio et petits légumes

 Pain bio

Liégeois saveur chocolat

Baguette
et beurre
Miel
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

Boulettes de soja sauce tomate

 Spaghetti bio

Carré

 Pain bio


Fruit

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Jus d'ananas

MERCREDI

*** Vacances ***

Crêpe à l'emmental

 Omelette opa
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

Saucisse végétale soja et blé
et ketchup
Pommes de terre quartier avec
peau

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Fruit

sOgeres

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



Euf de poule élevée
en plein air



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique


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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à tartiflette)
Salade verte
et vinaigrette moutarde

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

 Dahl de lentille corail bio et riz
bio topping amande effilée

 Pain bio


Fruit

Madeleine

Petit fromage frais nature au lait
entier

JEUDI

*** Vacances ***

Taboulé
 Saint Nectaire aop

 Omelette opa

 Carottes bio locales

 Pain bio

Fruit

Baguette

Chocolat au lait (tablette)
Yaourt nature


VENDREDI

*** Vacances ***

Radis roses
et beurre
et dés de mimolette

Beignet stick mozzarella
Haricots beurre

 Pain bio

 Cake au chocolat, farine Ici

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



Œuf de poule élevée
en plein air



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local