

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

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde

 Penne bio sauce crème champignons et noisettes et emmental râpé

 Pain bio

Yaourt AGB Le P'tit Pré arôme framboise

Baguette
Fromage fondu
Fruit frais

MARDI

 Sauté de bœuf char marengo (persil, pulpe de tomate, champignon)

 Riz bio
Petits pois mijotés

Mimolette

 Pain bio

Fruit frais

Gaufre poudrée
Lait demi écrémé

MERCREDI

Taboulé
 et dés de cantal aop

 Hoki pmd sauce basquaise (ail, tomate, poivron)

 Carottes bio locales

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc nature

JEUDI

*** Menu Carnaval ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise) et dés d'emmental

Saucisse de Strasbourg* et ketchup

Pommes de terre quartier avec peau

 Pain bio

 Beignet parfum chocolat noisette dcg

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Fruit frais

VENDREDI

Soupe de potiron aux noix
Duo de mozzarella et cheddar râpés

 Merlu pmd sauce basilic
Haricots verts

 Pain bio

Fruit frais

Viennoiserie
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Vauréal
Menus du 10/03/2025 au 14/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Amuse-bouche : confiture de prune ***

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

Sauté de bœuf charolais sauce tomate'olive basilic
Pommes de terre lamelles

Fromage blanc individuel sucré différemment :

Sucre de canne bio et copeaux de chocolat noir

Pain bio

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit frais

MARDI

Merguez
Boulgour bio aux petits légumes

Assiette de fromages

Saint Nectaire aop

Pont l'évêque aop

Pain bio

Fruit frais

Gâteau fourré au chocolat
Coupelle de purée de pommes et poire

MERCREDI

Parmentier butternut AGB et lentilles corail AGBTILLE CORAIL AGB

Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Tomme blanche

Pain bio

Fruit frais

Madeleine longue
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Assiette végétale ***

Œuf dur opa et sauce cocktail

Riz bio et pois chiches bio tikka massala et graines de courge

Pain bio

Crème dessert saveur vanille

Baguette et beurre
Miel
Fruit frais

VENDREDI

Salade de tomates et vinaigrette moutarde et dés de gouda

Filet de colin d'Alaska pmd pané frais et quartier de citron
Epinards branches à la crème

Pain bio

Crêpe nature sucrée

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Euf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable

Vauréal
Menus du 17/03/2025 au 21/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

AIGUILLETTE POULET SAUCE
CHASSEUR
Pâtes

 Yaourt bio Le P'tit Pré nature
Ici
 Pain bio

Baguette
et beurre
Fruit frais

MARDI

Céleri rémoulade

 Hoki pmd sauce façon
armoricaine (paprika, tomate,
fumet de poisson, crème fraîche)

 Poêlée de carottes, courgettes
et pommes de terre bio

 Pain bio

Crème dessert saveur chocolat

Barre bretonne à partager
Fruit frais

MERCREDI

 Sauté de veau lr sauce caramel

 Haricots verts bio

 Riz bio

Assiette de fromages

 Pont l'évêque aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit frais

Viennoiserie
Jus multifruit

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Parmentier égrené végétal Purée
de pommes de terre AGB
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Fromage fondu

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Miel
Lait demi écrémé

VENDREDI

Soupe Butternut (Butternut AGB,
purée PDT)
et emmental râpé

 Poisson blanc pané croustillant
pmd

Chou fleur en béchamel

 Pain bio

Cake à la carotte (farine locale)

Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Vauréal
Menus du 24/03/2025 au 28/03/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte et pomme et orange

 et dés de cantaloup
et vinaigrette moutarde

 Sauté de dinde lr sauce
charcutière

 Lentilles mijotées bio

 Pain bio

Cupelle de purée de pommes et
poire

Baguette

 Pâte à tartiner bio
Fruit frais

MARDI

*** Menu Végétarien ***

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

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Pain bio

Fruit frais

Pain au lait

Fromage blanc nature

MERCREDI

 Merlu pmd sauce citron

 Riz bio

 Epinards branche bio à la
crème

Edam

 Pain bio

Fruit frais

Baguette

Chocolat au lait (tablette)
Lait demi écrémé

JEUDI

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

 Jambon blanc* lr

 Courgettes bio

 Coquillettes bio blé
semi-complet

 Pain bio

Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel

Etoile fourrée à la framboise

Fruit frais

VENDREDI

Taboulé

Sauté de boeuf charolais sauce
origan tomate
Gratin de brocolis
et emmental râpé

 Pain bio

Fruit frais

Baguette

Confiture de fraises
Cupelle de purée de pomme
pruneaux

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 31/03/2025 au 04/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

VG. FUSILLI AGB SCE EGRENE
VEGETAL TOMATE FACON
BOLO AGB

Fromage blanc nature

 Pain bio

Fruit frais

Viennoiserie
Lait demi écrémé

MARDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Merguez

Blé aux petits légumes

 Pain bio

Mousse au chocolat au lait

Gâteau fourré au chocolat
Fruit frais

MERCREDI

Pizza au fromage
Duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Sauté de porc* Ir sauce au thym

Duo de courgettes jaune et verte

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Jus de pommes

JEUDI

Lasagne de boeuf et volaille
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
et beurre
Miel
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Amuse - Bouche : pépite de chocolat noir ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde
 et dés de cantal aop

 Meunière colin pmd d'Alaska
frais
et quartier de citron

 Haricots verts bio

 Pain bio

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

Baguette
Gelée de groseille
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 07/04/2025 au 11/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Mâche et betteraves
et vinaigrette moutarde

 Goulash de boeuf char (paprika
doux, tomate)
Pommes de terre vapeur
Ratatouille à la niçoise

Fromage blanc individuel sucré
différemment :

 Sucre de canne bio
Miel

 Pain bio

Baguette

 Pâte à tartiner bio
Fruit

MARDI

 Sauté de porc* /r sauce
moutarde
Haricots blancs à la tomate

Assiette de fromages

 Fourme d'Ambert aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit frais

Madeleine
Yaourt nature

MERCREDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

 Hoki pmd sauce crème à la
tomate

 Epinards branche bio à la
crème

 Riz bio aux épices douces

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

JEUDI

Salade florida (SV, mandarine,
pamplemousse, crêtons)
et vinaigrette moutarde

Cordon bleu de volaille

 Macaroni bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Pain bio

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Parmentier égréné végétal Purée
de pommes de terre AGB
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Coulommiers

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
et beurre
Yaourt nature

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Vauréal
Menus du 14/04/2025 au 18/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade iceberg
et croûtons

 dés de Saint Nectaire aoc
et vinaigrette moutarde

 Saumon pmd florentine au
fromage fondu vache qui rit,
épinard bio

 Pain bio

Crêpe nature sucrée

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais

MARDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
Dés de mimolette

 Sauté de veau lr aux olives

 Riz complet bio
Petits pois mijotés

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes

Brownie
Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances ***

 Bolognaise de boeuf char
 Spaghetti bio

Fromage blanc nature

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Yaourt aromatisé

JEUDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Boulgour AGB, Dahl lentilles
blondes AGB et amandes

 Pain bio

Crème dessert saveur chocolat

Viennoiserie
Fruit frais

VENDREDI

*** Vacances ***

 Sauté de porc* lr au curry
Chou fleur en béchamel
Pommes de terre vapeur

Tomme blanche

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Petit fromage frais nature au lait
entier

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Contrôlée



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Vauréal
Menus du 21/04/2025 au 25/04/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

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

 Pommes de terre bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Pain bio

Baguette
Fromage fondu
Fruit frais

*** Vacances ***

 Poulet lr sauce paprika persil
 Lentilles lcl mijotées

Assiette de fromages

 Saint Nectaire aop

 Pont l'évêque aop

 Pain bio

Fruit frais

Petits beurre
Fromage blanc aromatisé aux fruits

*** Vacances ***

 Parmentier de poisson pmd
à la purée de courges butternut bio

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Carré

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

*** Vacances - Menu
Végétarien***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
et dés de mimolette

Lasagne ricotta épinard chèvre
Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

 Cake au chocolat, farine lcl

Baguette
et beurre
Miel
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Vauréal
Menus du 28/04/2025 au 02/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

 Coquillettes semi complètes bio
courgettes façon caponata et
câpres

et fromage type parmesan

 Yaourt bio Le P'tit Pré nature
lcl

 Pain bio

Fruit frais

Baguette

Fromage frais Petit louis
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

 et dés de cantal aop

 Merlu pmd sauce aux épices
douces

 Boulgour bio

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Gaufre poudrée
Lait demi écrémé

MERCREDI

Taboulé

 Sauté de boeuf char sauce
hongroise (crème fraîche, paprika,
oignon)

Epinards branches au gratin
et emmental râpé

 Pain bio

Fruit frais

Viennoiserie

Petit fromage frais nature au lait
entier

JEUDI

VENDREDI

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise