

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

 Korma, riz bio, brunoise
provençale, petits pois bio

Mimolette

 Pain bio

Fruit frais

Gaufre poudrée
Lait demi écrémé

MERCREDI

Taboulé

 et dés de cantal aop

 Œuf dur bio sauce aurore

 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 végétale soja et blé
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

Crêpe à l'emmental
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

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

 Pommes de terres bio façon raclette
Salade verte et vinaigrette moutarde

Fromage blanc individuel sucré différemment :

 Sucre de canne bio et copeaux de chocolat noir

 Pain bio

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit frais

MARDI

 Tajine de pois chiches et boulgour bio

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 AGB
TILLE 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

 Croque'tofu fromage bio
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



Œuf de poule élevée



Appellation d'Origine



Issu de l'agriculture

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Penne semi-complète bio
sauce lentilles corail et maïs

 Yaourt bio Le P'tit Pré nature
Ici

 Pain bio

Baguette
et beurre
Fruit frais

MARDI

Céleri rémoulade

Omelette nature

 Poêlée de carottes, courgettes
et pommes de terre bio

 Pain bio

Crème dessert saveur chocolat

Barre bretonne à partager
Fruit frais

MERCREDI

 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame

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

Beignet stick mozzarella
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



Issu de l'agriculture
biologique



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 cantal aop
et vinaigrette moutarde

Omelette nature

 Lentilles mijotées bio

 Pain bio

Coupelle 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

Riz AGB, pois chiches, épinards
AGB tandoori, pois chiches rôtis

Edam

 Pain bio

Fruit frais

Baguette

Chocolat au lait (tablette)

Lait demi écrémé

JEUDI

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

 Coquillettes semi complètes bio
courgettes façon caponata et
câpres

 Pain bio

Liégeois saveur vanille sur lit de
caramel

Etoile fourrée à la framboise

Fruit frais

VENDREDI

Taboulé

Boulettes de soja sauce tomate
Gratin de brocolis
et emmental râpé

 Pain bio

Fruit frais

Baguette

Confiture de fraises
Coupelle de purée de pomme
pruneaux

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

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

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

Vienniserie
Lait demi écrémé

MARDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Saucisse végétale soja et blé
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

 Omelette bio
Duo de courgettes jaune et verte

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Jus de pommes

JEUDI

Lasagne ricotta épinard chèvre
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

Pané à l'emmental
 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



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Mâche et betteraves
et vinaigrette moutarde

Omelette nature
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

Quenelle nature sauce tomate
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

Riz AGB, pois chiches, épinards
AGB tandoori, pois chiches rôtis

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Etoile fourrée à la framboise
Fruit frais

JEUDI

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

Pané moelleux au gouda

 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



Issu de l'agriculture
biologique

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

Omelette nature

 Epinards branche bio à la
crème

 Pain bio

Crêpe nature sucrée

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit frais

MARDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
Dés de mimolette

 Korma, riz bio, brunoise
provençale, petits pois bio

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes

Brownie
Fruit frais

MERCREDI

*** Vacances ***

VG. SPAGHETTI AGB, LENTILLE
VERTE TOMATE AGB, EMM. AGB

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 ***

 Clafoutis de chou fleur,
mozzarella, pdt bio
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

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



Issu de l'agriculture
biologique

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

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

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Pain bio

Baguette
Fromage fondu
Fruit frais

*** Vacances ***

Omelette nature
 Lentilles Ici mijotées

Assiette de fromages

 Saint Nectaire aop

 Pont l'évêque aop

 Pain bio

Fruit frais

Petits beurre
Fromage blanc aromatisé aux fruits

*** Vacances ***

 Parmentier égrené végétal,
purée de 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 Ici

Baguette
et beurre
Miel
Fruit frais

* : 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 local

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

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes et
fraises

Gaufre poudrée
Lait demi écrémé

MERCREDI

Taboulé

Beignet stick mozzarella
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 local