

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
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

Concombre en cubes
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

Pané à l'emmental

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Gaufre poudrée
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 (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 05/05/2025 au 09/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche

 Carottes bio

 Pain bio

Crêpe nature sucrée

Baguette
Fromage fondu
Fruit frais

MARDI

 Sauce ratatouille bio et pois
cassés

 Blé bio

Camembert

 Pain bio

Fruit frais

Viennoiserie
Lait demi écrémé

MERCREDI

**** Menu végétarien ****

Lasagne ricotta épinard chèvre

 Salade verte bio

et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais nature au lait
entier

Dosette de sucre blanc

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Coupelle de purée de pommes

JEUDI

VENDREDI

 Riz bio sauce façon chili égrené
végétal

Assiette de fromages

 Saint Nectaire aop

 Pont l'évêque aop

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Confiture d'abricots
Petit fromage frais nature au lait
entier
Dosette de sucre blanc

* : 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 (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 12/05/2025 au 16/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Omelette bio fraîche
Pommes de terre lamelles
Ratatouille à la niçoise

—

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre roux
Miel

—

Fruit frais
 Pain bio

—

Baguette
Gelée de groseille
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

Céleri rémoulade
et vinaigrette moutarde

—

 Macaroni bio sauce égréné
végétal et tomate façon bolognaise
et emmental râpé

—

 Pain bio

—

Coupelle de purée de pomme
abricot

—

Pain au lait
Fruit frais

MERCREDI

Pâté de mousse de canard

—

Boulettes de soja sauce
provençale
Haricots beurre
 Blé bio

—

Pointe de brie
 Pain bio

—

Fruit frais

—

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Coupelle de purée de pomme
abricot

JEUDI

***** Menu à thème : destination
mystère *** ** Menu végétarien ****

Carotte fraîche râpée et vinaigrette
fruit de la passion
 et dés de cantal aop

—

RIZ AGB, CARI DE
FEVE, HARICOT ROUGE

—

 Pain bio

—

 Cake nature, farine lcl
Coulis de mangue

—

Baguette
Fromage frais Saint môret
Fruit frais

VENDREDI

Salade verte aux croûtons
et vinaigrette moutarde

—

Pané moelleux au gouda
 Boulgour bio

—

 Pain bio

—

Yaourt AGB Le P'tit Pré arôme
framboise

—

Madeleine longue
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 (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 19/05/2025 au 23/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

Beignet stick mozzarella
Pommes de terre quartier avec peau

 Pain bio

Mousse au chocolat au lait

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

MARDI

**** Menu végétarien ****

Haricots verts à l'échalote
et dés de cantal aop

 Korma, riz bio, brunoise provençale, petits pois bio

 Omelette bio fraîche

 Pain bio

Fruit frais

Gâteau fourré au chocolat
Yaourt nature
Dosette de sucre blanc

MERCREDI

 Salade de lentilles bio et dés d'emmental

 Fondant bio au fromage de brebis

 Carottes bio fraîches

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

 Coquillettes bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise bio

 Filet de dinde Ir façon jambon au jus de légumes

Coulommiers

 Pain bio

Fruit frais

Barre bretonne à partager
Fromage blanc nature
Dosette de sucre blanc

VENDREDI

***** Amuse bouche : pois chiche vert *****

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde

 Quenelle bio sauce tomate
Purée d'épinards et pommes de terre

 Yaourt bio aromatisé vanille

 Pain bio

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 26/05/2025 au 30/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame

Assiette de fromages

 Cantal aop

 Pont l'évêque aop

 Pain bio

Fruit frais

Baguette

Confiture d'abricots

Lait demi écrémé

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

VG. PENNE AGB, SAUCE CREME COURGETTE AGB, PETIT POIS AGB et emmental râpé

 Pain bio

Fruit frais

Viennoiserie

Petit fromage frais nature au lait entier

Dosette de sucre blanc

MERCREDI

Concombre en rondelles et vinaigrette moutarde

Pané à l'emmental

 Sauté de dinde *à la façon fermière* (oignon, petits pois, carotte)

 Purée de haricots verts et pommes de terre bio

 Pain bio

Crème dessert saveur vanille

Baguette

 Pâte à tartiner bio

Fruit frais

JEUDI

VENDREDI

Baguette

Fromage fondu

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

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Omelette bio fraîche
Petits pois mijotés

Plateau de fromages

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
et beurre

Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

 Concombres en cubes bio
et vinaigrette moutarde

 Blé bio sauce légumes bio pois
cassés et graines de courges bio

Yaourt AGB Le P'tit Pré arôme
framboise

 Pain bio

Pain au lait
Fruit

MERCREDI

**** Menu végétarien ****

 Salade verte bio et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Korma, riz bio, brunoise
provençale, petits pois bio

 Rôti de dinde *lr sauce oignons,
moutarde, cornichon*

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Baguette
Fromage fondu
Fruit

JEUDI

Pâté de mousse de canard

Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate

 Ratatouille bio et boulgour bio

Camembert

 Pain bio

Fruit frais

Viennoiserie
Petit fromage frais nature au lait
entier
Dosette de sucre blanc

VENDREDI

Salade de tomates
et dés d'édam

 Penne bio sauce pesto, fèves
et cantal râpé

 Pain bio

Crêpe nature sucrée

* : 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

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 09/06/2025 au 13/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Salade verte bio
Maïs
et vinaigrette moutarde

—

Sauce aux trois fromages
(mozzarella, bleu, fromage italien)
Pommes de terre vapeur

—

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Sucre roux
et copeaux de chocolat noir

—

Gaufre poudrée
Fruit

 Omelette bio fraîche

 Lentilles mijotées bio du pays
d'othé

 Carottes bio locales

—

Coulommiers

 Pain bio

—

Fruit frais

—

Baguette
Gelée de groseille
Yaourt nature
Dosette de sucre blanc

**** Menu végétarien ****

Concombre en rondelles
sauce fromage blanc aux herbes

—

 Quenelle bio sauce tomate

—

 Pain bio

—

Crème dessert saveur vanille

—

Baguette
Fromage frais Saint môret
Fruit

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio

 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

—

Pané moelleux au gouda
Purée d'épinards et pommes de
terre

—

 Pain bio

—

Fruit frais

—

Baguette
Confiture de fraises
Fromage blanc nature
Dosette de sucre blanc

* : 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 (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 16/06/2025 au 20/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Menu végétarien **

Salade de tomates
et dés d'emmental

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

MARDI

 Quenelle bio sauce tomate
 Sauté de dinde *lr* sauce miel
Haricots plats d'Espagne

 Riz bio

Pointe de brie

 Pain bio

Fruit frais

Barre bretonne à partager
Petit fromage frais nature au lait
entier
Dosette de sucre blanc

MERCREDI

Pané à l'emmental
Carottes

 Semoule bio

 Fromage blanc bio
Dosette de sucre blanc

Fruit frais

Viennoiserie
Lait demi écrémé

JEUDI

Melon jaune

 Croque'tofu fromage bio
 Pommes de terre bio
fraîches *lcl* cubes persillées

 Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche

 Pain bio

Baguette
et beurre
Miel
Fruit

VENDREDI

Salade verte
 et dés de cantal aop
et croûtons
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche
Gratin de chou fleur

 Pain bio

 Cake au chocolat, farine *lcl*

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

* : 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 local

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 23/06/2025 au 27/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Menu végétarien **

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche
Pommes de terre Caldeirada (pdt,
tomate, oignon)

 Haricots verts bio
au jus de légumes

Yaourt aromatisé

 Pain bio

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MARDI

Radis roses
et beurre

 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame

Camembert

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

Boulettes de soja sauce
provençale

 Purée Crécy bio (carottes et
pommes de terre)

 Fromage fondu bio croc lait

 Pain bio

Fruit frais

Palet breton pur beurre
Coupelle de purée de pommes et
fraises

JEUDI

 Boulgour bio sauce façon
caponata, courgette bio et câpres

Plateau de fromages

 Cantal aop

 Munster aop

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
 Pâte à tartiner bio
Fromage blanc nature
Dosette de sucre blanc

VENDREDI

Tranche de pastèque

 Coquillettes bio sauce égrené
végétal et tomate façon bolognaise
bio

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Pain bio

Baguette
et beurre
Fruit

* : 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 (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 30/06/2025 au 04/07/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pommes de terre
et dés de mimolette



 Korma de boulgour bio,
brunoise provençale et petits pois
bio



 Pain bio



Fruit frais


Viennoiserie
Lait demi écrémé

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

sOgeres



Issu de l'agriculture
biologique