

Vauréal (Elémentaire)
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
douce

 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

Concombre en cubes
 et dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

 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 de la mer
durable



Produit local



Viande charolaise

Vauréal (Elémentaire)
Menus du 05/05/2025 au 09/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Salade verte
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

SAUCISSE STRASBOURG

 Carottes bio

 Pain bio

Crêpe nature sucrée

Baguette
Fromage fondu
Fruit frais

MARDI

 Sauté de boeuf char sauce aux
olives

 Blé bio
Ratatouille à la niçoise

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

 Merlu pmd sauce basilic
Haricots verts

 Riz bio

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



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Vauréal (Elémentaire)
Menus du 12/05/2025 au 16/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de veau lr au romarin
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

—

HOKI SAUCE CURRY
 Macaroni bio
et emmental râpé

—

 Pain bio

—

Coupelle de purée de pomme
abricot

—

Pain au lait
Fruit frais

MERCREDI

Pâté de mousse de canard

—

 Escalope de dinde lr sauce
végétale à la 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

—

 Colin d'Alaska pmd sauce à
l'oseille
 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local

Vauréal (Elémentaire)
Menus du 19/05/2025 au 23/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

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

 Poisson blanc pané croustillant
pmd

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

 Sauté de bœuf char sauce origan tomate

 Carottes bio fraîches

 Pain bio

Fruit frais

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

JEUDI

 Jambon blanc* lr

 Filet de dinde lr façon jambon
Coquillettes
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)
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

 Merlu pmd sauce crème
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



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Vauréal (Elémentaire)
Menus du 26/05/2025 au 30/05/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Colin d'Alaska pmd sauce tomate
Courgettes à la provençale
 Riz bio
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
 Bolognaise de boeuf bio
Farfalles 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
 Sauté de porc* 1r sauce fermière (oignon, petits pois, carotte)
 Sauté de dinde 1r 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



Produit de la mer
durable

Vauréal (Elémentaire)
Menus du 02/06/2025 au 06/06/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de boeuf char à la provençale (tomate, herbes de provence)
Petits pois mijotés
—
Plateau de fromages
 Saint Nectaire aop
 Pain bio
—
Fruit frais

—
Baguette
et beurre
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
—
 Hoki pmd sauce basilic
 Blé 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
—
 Poulet lr sauce au curry
 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
—
 Merlu pmd sauce aux épices
douces
 Pennes bio
—
 Pain bio
—
Crêpe nature sucrée

—
Baguette
Confiture d'abricots

* : 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 (Elémentaire)
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

 Sauté de boeuf char au jus
Pommes de terre vapeur

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

Baguette
Gaufre poudrée
Fruit

 Poulet lr sauce estragon
 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

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

Vauréal (Elémentaire)
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

 Sauté de porc* 1r sauce miel
 Sauté de dinde 1r 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

 Sauté de veau 1r marengo
(tomate et champignons)
Carottes

 Semoule bio

 Fromage blanc bio
Dosette de sucre blanc

Fruit frais

Viennoiserie
Lait demi écrémé

JEUDI

Melon jaune

Bifteck haché charolais sauce
tomate

 Pommes de terre bio
fraîches 1cl 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

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate
Gratin de chou fleur

 Pain bio

 Cake au chocolat, farine 1cl

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 de la mer
durable



Produit local

Vauréal (Elémentaire)
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

 Sauté de boeuf char sauce
barbecue

 Riz bio

Camembert

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

Filet de saumon sauce crème
herbes

 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

 Sauté de porc* Ir au curry

 Boulgour bio
au jus de légumes

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 thon et
tomate façon bolognaise

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Viande charolaise

Vauréal (Elémentaire)
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



Francfort de volaille
Petits pois mijotés

 Boulgour 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