

Vauréal
Menus du 01/09/2025 au 05/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
copeaux de chocolat noir

Fruit
 Pain bio

Viennoiserie
Lait demi écrémé

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Concombre bio lcl et vinaigrette moutarde

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Haricots verts
au jus de légumes

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille
nappé caramel

 Pain bio

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

 Tajine, semoule bio et pois chiches bio

Plateau de fromages

 Cantal aop

 Pont l'évêque aop

Fruit

 Pain bio

Baguette
Confiture de fraises
Petit fromage frais nature au lait entier

JEUDI

*** Menu de la rentrée ***

Melon jaune

Pané moelleux au gouda
Pommes de terre quartier avec peau

Yaourt AGB Le P'tit Pré arôme framboise

 Pain bio

Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit

VENDREDI

Salade de tomates
dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche
 Courgette bio fraîche
au jus de légumes

 Tarte au flan dcg
 Pain bio

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Produit local

Vauréal
Menus du 08/09/2025 au 12/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Beignet stick mozzarella
Saucisse de volaille type knack
Pommes de terre lamelles

Yaourt aromatisé

Fruit

 Pain bio

Baguette

Confiture de fraises
Fromage blanc nature

MARDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde

 dés de cantal aop

 Steak de lentilles bio

Petits pois mijotés

Crêpe nature sucrée

 Pain bio

Madeleine

Fruit

MERCREDI

Tranche de pastèque

 Lasagne aux légumes du sud
bio

Crème dessert chocolat

 Pain bio

Etoile fourrée à la framboise

Fruit

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

Houmous

 Fondant bio au fromage de
brebis

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

 Pain bio

Baguette

 Pâte à tartiner bio
Fruit

VENDREDI

** Amuse Bouche : Mangue **

Pané moelleux au gouda
Purée de brocolis et pommes de
terre

Pointe de brie

Fruit

 Pain bio

Baguette

Confiture de fraises
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Vauréal
Menus du 15/09/2025 au 19/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

** Menu végétarien **

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

Pizza tomate emmental, mozzarella

Pommes de terre quartier avec peau

Fromage blanc aromatisé aux fruits

 Pain bio

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

MARDI

Beignet stick mozzarella
Haricots beurre à la tomate

 Boulgour bio

Mimolette

Fruit

 Pain bio

Brownie
Coupelle de purée de pommes et poire

MERCREDI

 Croque'tofu fromage bio

 Filet de dinde *à la façon jambon*

 Purée de courgette bio, pdt fraîche lcl bio au basilic et huile d'olive

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Saint Nectaire aop

Fruit

 Pain bio

Baguette
et beurre
Miel
Yaourt nature
Sucre

JEUDI

*** Menu végétarien ***

Melon jaune

 Riz bio Korma bio patate douce bio et edamame

Mousse au chocolat au lait

 Pain bio

Viennoiserie
Fruit

VENDREDI

 Pâtes bio sauce crème et champignons

Camembert

Fruit

 Pain bio

Baguette
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

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
Menus du 22/09/2025 au 26/09/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche

 Omelette bio fraîche

 Lentilles bio mijotées

Crème dessert saveur vanille

 Pain bio

Baguette
et beurre
Fruit

MARDI

Salade verte
 dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

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

Coupelle de purée de pommes et
fraises

 Pain bio

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MERCREDI

Penne sauce crème, courgette et
petits pois

Coulommiers

Fruit

 Pain bio

Petits beurre
Jus multifruit

JEUDI

*** Menu végétarien ***

 Parmentier butternut bio et
lentilles corail bio

Fromage frais cantafrais

Fruit

 Pain bio

Baguette
et beurre
Miel
Lait demi écrémé

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde
dés de mimolette

Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette

Cake pois chiche et cacao

 Pain bio

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Vauréal
Menus du 29/09/2025 au 03/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Korma de riz bio, brunoise provençale et petits pois bio


Coulommiers


Coupelle de purée de pommes

 Pain bio


Baguette

 Pâte à tartiner bio
Fruit

MARDI

*** Menu végétarien ***

Céleri rémoulade
dés d'emmental

 Macaroni bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise


Dessert lacté gélifié saveur chocolat

 Pain bio


Gaufre poudrée
Fruit

MERCREDI

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Gratin de chou fleur

 Pommes de terre bio fraîches
Ici cubes persillées


Yaourt aromatisé


Fruit

 Pain bio


Viennoiserie
Lait demi écrémé

JEUDI

Maïs, sauce tomate, épices douces et chips de maïs


Pané moelleux au gouda

 Purée de haricots verts et pommes de terre bio


Petit fromage frais aromatisé aux fruits


 Pain bio


Baguette
Chocolat au lait (tablette)
Fruit

VENDREDI

Concombre en rondelles
 dés de cantal aop
sauce fromage blanc aux herbes


 Omelette bio fraîche

 Boulgour bio

 Ratatouille bio


Barre bretonne à partager

 Pain bio


Gaufre poudrée
Fruit

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 06/10/2025 au 10/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

 Croque'tofu fromage bio
 Omelette bio fraîche
Haricots blancs à la tomate

Plateau de fromages
 Fourme d'Ambert aop
 Saint Nectaire aop

Fruit
 Pain bio

Baguette
et beurre
Petit fromage frais nature au lait
entier

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Riz bio Korma bio patate douce
bio et edamame

 Le P'tit Pré bio aromatisé pêche

 Pain bio

Viennoiserie
Fruit

MERCREDI

Pané à l'emmental
Epinards branches à la crème

 Semoule bio

Coulommiers

Fruit
 Pain bio

Baguette
Confiture d'abricots
Jus de pommes (100 % jus)

JEUDI

 Pomme de terre cube bio
fraîche et fromage à tartiflette bio

Fromage blanc individuel sucré
différemment :
Confiture
Miel
et dosette de sucre blanc

Fruit
 Pain bio

Palmito
Coupelle de purée de pommes

VENDREDI

Menu végétarien

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

Fusilli BIO, lentilles corails, mais
sauce crème au curry

et emmental râpé

Coupelle de purée de pommes et
poire
 Pain bio

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Vauréal
Menus du 13/10/2025 au 17/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Semaine des saveurs :
Haut-de-France ***

Endives
🍷 dés de cantal aop
et vinaigrette moutarde

Emincé végétal sauce maroille
Pommes de terre quartier avec
peau

Compote de pommes allégée en
sucre
Brisures de spéculoos
🍷 Pain bio

Baguette
Miel
et beurre
Fruit

MARDI

*** Semaine des saveurs :
Auvergne Rhône-Alpes *** Menu
végétarien ***

Crozets sauce tartiflette emmental

🍷 Yaourt bio nature
Confiture de myrtille

Raisin blanc
🍷 Pain bio

Pain au lait
Coupelle de purée de pomme
abricot

MERCREDI

*** Semaine des saveurs :
Nouvelle Aquitaine ***

Parmentier égréné végétal et
purée de céleri

Fromage blanc nature
Confiture de cerise noire

🍷 Gâteau basque dcg
🍷 Pain bio

Baguette
Fromage frais Saint môret
Coupelle de purée de pommes et
ananas

JEUDI

*** Semaine des saveurs :
Ile-de-France ***

Céleri rémoulade
dés d'emmental

Tarte à la provençale
Petits pois mijotés

Ile flottante
et sa crème anglaise
🍷 Pain bio

Baguette
Fruit
Confiture de fraises

VENDREDI

*** Semaine des saveurs :
Normandie ***

Carottes râpées vinaigrette à la
moutarde
🍷 Pommes bio

Quenelle nature sauce végétale
crémée
🍷 Chou fleur bio béchamel
et emmental râpé

Riz au lait
caramel liquide
🍷 Pain bio

Madeleine longue
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique

Vauréal
Menus du 20/10/2025 au 24/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

Pizza mozzarella et emmental
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Pointe de brie

Fruit

 Pain bio

Baguette

Confiture d'abricots

Petit fromage frais aromatisé aux
fruits

MARDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade

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

Crème dessert chocolat

 Pain bio

Gâteau fourré au chocolat

Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

 Penne bio sauce pesto, fèves
et cantal râpé

Yaourt nature

Fruit

 Pain bio

Baguette

Confiture de fraises

Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

Parmentier végétal de patate
douce
Colombo de dinde LR

Camembert

Fruit

 Pain bio

Barre bretonne à partager

Yaourt nature

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de mâche et betteraves
rouges
et vinaigrette moutarde
 dés de cantal aop

Pané à l'emmental

 Carottes bio fraîches

 Beignet parfum chocolat
noisette dcg

 Pain bio

Baguette

Confiture d'abricots

Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique

Vauréal
Menus du 27/10/2025 au 31/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances *** Menu végétarien***

 Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio

Pointe de brie

Fruit

 Pain bio

Baguette

 Pâte à tartiner bio
Fromage blanc nature

MARDI

*** Vacances ***

 Omelette bio fraîche
 Pommes de terre bio

Coulommiers

Fruit

 Pain bio

Viennoiserie

Coupelle de purée de pommes et fraises

MERCREDI

*** Vacances ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
 dés de cantal aop et vinaigrette moutarde

Galette fajitas préparation haricots rouge, maïs et sa salade verte sauce yaourt végétal épicée

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
 Pain bio

Baguette

Fromage fondu
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Salade verte croûtons et vinaigrette moutarde

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

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Pain bio

Baguette

Chocolat au lait (tablette)
Fruit

VENDREDI

*** Vacances *** Menu orange et noir ***

 Soupe Butternut, butternut bio dés de mimolette

 Coquillettes bio sauce butternut, cheddar, crumble

 Moelleux au chocolat et pépites, farine Icl

 Pain bio

Gâteau moelleux au citron
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

sOgeres



Appellation d'Origine Protégée



Issu de l'agriculture biologique



Produit local