

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de bœuf char sauce au thym

 Pennes bio

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

Merguez
Semoule

 Carottes bio fraîches

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

 Emincé de dinde l'r sauce
kebab (paprika, cumin, coriandre,
ail, oignon, origan, piment,
cannelle)

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

 Colin d'Alaska pmd sauce
crème à la tomate

 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



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la
mer durable



Produit local



Viande
charolaise

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Saucisse de Francfort de porc
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

 Sauté de boeuf char façon stroganoff (tomate, champignon, parpika, crème)
Petits pois mijotés

Crêpe nature sucrée
 Pain bio

Madeleine
Fruit

MERCREDI

Tranche de pastèque

 Poulet lr sauce au curry
 Fusilli 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 **

 Parmentier de colin d'Alaska pmd et purée de brocoli

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture biologique



Produit de la mer durable



Viande charolaise

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

Cordon bleu de volaille
Haricots beurre à la tomate

 Boulgour bio

Mimolette

Fruit

 Pain bio

Brownie
Coupelle de purée de pommes et poire

MERCREDI

 Filet de dinde 1r façon jambon

 Filet de dinde 1r 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

 Coquillettes bio sauce thon pmd et tomate façon bolognaise

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 de la mer
durable



Produit local

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc 1r sauce
moutarde

 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

 Nuggets de poisson pmd
Ratatouille à la niçoise

 Riz bio

Coupelle de purée de pommes et
fraises
 Pain bio

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MERCREDI

 Sauté de bœuf char au jus
Pâte perle courgette sauce crème
boursin

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

 Rôti de dinde 1r façon fermière
Pommes de terre lamelles

 Epinards branches bio à la
béchamel

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

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

MENU

de la semaine

LUNDI

 Sauté de bœuf char sauce forestière (champignons)
Petits pois mijotés
 Riz 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 au mouton et bœuf sauce tomate
Gratin de chou fleur
 Pommes de terre bio fraîches
lcl cubes persillées
Yaourt aromatisé
Fruit
 Pain bio

Viennoiserie
Lait demi écrémé

JEUDI

Maïs, sauce tomate, épices douces et chips de maïs
Rôti de dinde l'r sauce champignons, oignons, tomates
 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
Filet de colin d'Alaska pmd pané frais
 Boulgour bio
 Ratatouille bio
Barre bretonne à partager
 Pain bio

Gaufre poudrée
Fruit

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

sOgeres



Vauréal
Menus du 06/10/2025 au 10/10/2025

MENU

de la semaine

LUNDI

Saucisse chipolatas de porc
 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

 Meunière colin pmd d'Alaska

Haricots beurre
au jus de légumes

 Riz bio

 Le P'tit Pré bio aromatisé pêche

 Pain bio

Viennoiserie
Fruit

MERCREDI

 Poulet Ir sauce façon orientale
Epinards branches à la crème

 Semoule bio

Coulommiers

Fruit

 Pain bio

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

JEUDI

 Sauté de boeuf char sauce
paprika persil
Pommes de terre lamelles

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise

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
—
 Rôti de dinde cuit lr sauce
maroilles
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 de canard haricot
blanc et purée de céleri (PDT
fraîche)
—
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
—
 Sauté de boeuf char sauce
échalote
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
—
COLIN ALASKA AU JUS
 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



Certifié Label Rouge



Décongelé



Issu de l'agriculture
biologique



Viande charolaise

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

Dés de saumon pmd sauce
fines herbes

Riz bio
Julienne de légumes
au jus de légumes

Crème dessert chocolat
Pain bio

Gâteau fourré au chocolat
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

Sauté de boeuf char sauce
caramel

Haricots verts bio
Pennes bio

Yaourt nature

Fruit
Pain bio

Baguette
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

Colombo de porc lr
Colombo de dinde LR
Purée de patates douces et
pommes de terre

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

Nuggets de poulet
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



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 ***

 Sauté de boeuf char sauce barbecue

 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

 Poulet lr sauce façon marengo

 Riz bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

 Pain bio

Baguette

Fromage fondu
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Salade verte croûtons et vinaigrette moutarde

 Roti de dinde lr sauce curry
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

 Dés de saumon pmd sauce tomate

Crumble carottes et potiron

 Moelleux au chocolat et pépites, farine lcl

 Pain bio

Gâteau moelleux au citron
Fruit

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



Viande charolaise