

Vauréal  
Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

### \*\*\* Menu végétarien \*\*\*

Salade, pamplemousse et mandarine et vinaigrette moutarde

Tarte aux fromages (mozzarella, emmental)

Coupelle de purée de pommes et ananas  
 Pain bio

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit

## MARDI

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

 Goulash de boeuf char (paprika doux, tomate)

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette)

Salade verte et vinaigrette moutarde  
 Pommes de terre bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Gaufre poudrée  
Fruit

## MERCREDI

Cordon bleu de volaille  
Pané à l'emmental  
Riz

 Carotte bio

Yaourt aromatisé

 Pain bio

Fruit

Baguette  
Fromage fondu  
Coupelle de purée de pommes

## JEUDI

 Sauté de porc l'r sauce fermière (oignon, petits pois, carotte)

 Macaroni bio sauce légumes, pois cassés et graines de courge

 Macaroni bio

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit

Gâteau fourré au chocolat  
Yaourt nature

## VENDREDI

Salade de mâche et betteraves rouges et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche

 Merlu pmd sauce crème tomate

Chou fleur en béchamel et emmental râpé

 Pain bio

Gâteau de maïs (farine de blé locale)

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 10/11/2025 au 14/11/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

Saucisse chipolatas de porc

 Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio

 Lentilles mijotées bio du pays d'othé

Plateau de fromages

 Fourme d'Ambert aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit

Pain au lait  
Jus de pommes

## MARDI

## MERCREDI

Salade verte et pomme et orange et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf char sauce moutarde

 Omelette bio fraîche  
Petits pois mijotés

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

 Pain bio

Baguette  
Fromage frais Fraidou  
Fruit

## JEUDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Soupe carotte pommes de terre duo de mozzarella et cheddar râpés

 Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori

 Pain bio

Fruit

Baguette  
Miel  
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

## VENDREDI

\*\*\* Amuse bouche: Tomme catalane AOP \*\*\*

Pomelos

 Parmentier égréné végétal bio et pomme de terre bio

 Parmentier de colin d'Alaska pmd et purée de pomme de terre bio

Salade verte et vinaigrette moutarde

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Viennoiserie  
Fruit

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  
Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de boeuf char sauce paprika persil

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé  
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet)

 Pennes bio

Fromage blanc individuel sucré différemment :  
Miel

 Sucre de canne bio

Fruit

 Pain bio

---

Baguette  
Confiture d'abricots  
Coupelle de purée de pommes et poire

## MARDI

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*

Carottes râpées vinaigrette à la moutarde

 Chili végétal, haricots rouges bio et riz bio

 Pain bio

Crème dessert saveur vanille

---

Gâteau fourré à la fraise  
Fruit

## MERCREDI

 Poulet rôti lr

 Croque'tofu fromage bio

 Purée de courges butternut bio et pommes de terre bio

 Fromage fondu vache qui rit bio

 Pain bio

Fruit

---

Baguette  
Confiture de fraises  
Fromage blanc nature

## JEUDI

Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre) et mozzarella râpée

 Rôti de porc lr au jus

 Omelette bio fraîche

 Pommes de terre lcl persillées fraîches

 Pain bio

Fruit

---

Baguette  
 Pâte à tartiner bio  
Lait demi écrémé

## VENDREDI

Salade iceberg croûtons et vinaigrette moutarde  
 dés de cantal aop

 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais  
Pané moelleux au gouda  
Haricots beurre à la tomate

 Pain bio

 Tarte au flan dcg

---

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



Produit de  
la mer  
durable



Produit local



Viande  
charolaise

# Vauréal

## Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

# MENU

de la semaine

### LUNDI

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

 Sauté de dinde lr au curry  
Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette  
Pommes de terre lamelles  
Epinards branches à la crème  
Salade verte et vinaigrette moutarde

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Baguette et beurre  
Miel  
Fruit

### MARDI

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

 Fusilli bio sauce égrené végétal à la tomate bio

Camembert

 Pain bio

Fruit

Viennoiserie  
Jus multifruit

### MERCREDI

Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)

 Boulettes pois chiches bio et sauce tomate

 Légumes couscous bio

 Semoule bio

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit

Baguette  
Gelée de groseille  
Petit fromage frais nature au lait entier

### JEUDI

Salade verte, pampleousse et mandarine  
dés de mimolette et vinaigrette moutarde

 Sauté de bœuf char sauce forestière (champignons)  
Pané moelleux au gouda

 Carottes fraîches lcl

 Pain bio

 Beignet framboise dcg

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit

### VENDREDI

 Dés de saumon pmd sauce citron

 Riz bio cari de fèves et haricots rouges

 Riz bio

 Fromage frais Chanteneige bio

 Pain bio

Fruit

Gâteau fourré à l'abricot  
Yaourt nature

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 01/12/2025 au 05/12/2025

**MENU**  
de la semaine

**LUNDI**

\*\*\* Menu Végétarien \*\*\*

Salade iceberg  
et maïs  
et vinaigrette moutarde

 Omelette bio fraîche

 Coquillettes bio

Fromage blanc nature

 Pain bio

Baguette  
Confiture de fraises  
Fruit

**MARDI**

 Sauté de boeuf char sauce  
hongroise (crème fraîche,  
paprika, oignon)

 Riz bio et pois chiches bio  
tikka massala  
Julienne de légumes  
au jus de légumes

 Riz bio

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit

Madeleine  
Yaourt nature

**MERCREDI**

Taboulé  
dés d'emmental

Merguez

Blé, courgettes façon  
caponata et câpres  
Courgettes à l'ail

Blé

 Pain bio

Fruit

Pain au lait  
Lait demi écrémé

**JEUDI**

Thon Guacamole  
Maïs sauce tomate, épices  
douces et chips de maïs

 Fajitas de dinde 1r et  
légumes

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

duo de mozzarella et cheddar  
râpés

 Pain bio

Fruit

Baguette  
Confiture d'abricots  
Jus de pommes

**VENDREDI**

Salade de mâche et  
betteraves rouges  
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce coco  
citron vert

VG. PARMENTIER EGRENE VG  
PUREE PATATE DOUCE

Purée de patates douces et  
pommes de terre

Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

Crème dessert chocolat

Baguette  
et beurre  
Miel  
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 08/12/2025 au 12/12/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de porc lr sauce champignons crémée  
Quenelle nature sauce végétale crémée  
 Riz bio  
 Haricots verts bio sauce tomate  
Plateau de fromages  
 Cantal aop  
 Pont l'évêque aop  
 Pain bio  
Fruit

Baguette et beurre  
Petit fromage frais nature au lait entier

## MARDI

\*\*\* **Menu Végétarien** \*\*\*  
Carottes râpées vinaigrette à la moutarde  
Pommes de terre au fromage à tartiflette  
SALADE ICEBERG et vinaigrette moutarde  
Yaourt nature  
 Pain bio

Gâteau fourré à l'abricot  
Fruit

## MERCREDI

 Hoki pmd sauce crème à la tomate  
 Tajine, semoule bio et pois chiches bio  
 Semoule bio  
 Ratatouille bio  
Fromage frais Chanteneige  
 Pain bio  
Fruit

Baguette  
Confiture de fraises  
Fromage blanc nature

## JEUDI

 Salade verte fraîche lcl et maïs et vinaigrette moutarde  
 Macaroni bio sauce égrené végétal et tomate façon bolognaise  
 Bolognaise de boeuf bio  
 Macaroni bio  
 Pain bio  
Crème dessert saveur vanille

Viennoiserie  
Fruit

## VENDREDI

Soupe de légumes (carotte, navet, céleri, pomme de terre) duo de mozzarella et cheddar râpés  
Pané à l'emmental  
 Filet de colin d'Alaska pmd pané frais  
Epinards branches en béchamel  
 Pain bio  
 Flan pâtissier dcg

Baguette  
 Pâte à tartiner bio  
Fruit

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

sOgeres



Vauréal  
Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

 Sauté de boeuf char sauce tomate, basilic  
 Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio  
 Carotte bio au jus de légumes  
 Boulgour bio

---

Plateau de fromages  
 Munster aop  
 Saint Nectaire aop  
 Pain bio

---

Fruit

---

Baguette  
Confiture d'abricots  
Yaourt nature

## MARDI

\*\*\* **Menu végétarien** \*\*\*

Mâche et betteraves et vinaigrette moutarde

---

 Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

---

Fromage blanc individuel sucré différemment :  
Miel  
Confiture

---

 Pain bio

---

Gâteau fourré au chocolat  
Fruit

## MERCREDI

Boulettes au mouton et boeuf sauce barbecue  
Boulettes sarrasin lentilles légumes sauce teriyaki  
 Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)

---

Yaourt aromatisé  
 Pain bio

---

Fruit

---

Baguette  
Fromage fondu Croc'lait  
Coupelle de purée de pommes et fraises

## JEUDI

 Sauté de dinde lr sauce crème aux champignons  
Purée de brocolis et pommes de terre

---

 Fromage frais Chanteneige bio  
 Pain bio

---

Fruit

---

Madeleine longue  
Fruit

## VENDREDI

Salade verte aux pommes et oranges et vinaigrette moutarde

---

 Dés de saumon pmd sauce basilic  
 Quenelle bio sauce tomate  
Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) au jus de légumes  
 Riz bio

---

 Pain bio

---

Dessert lacté gélifié saveur vanille

---

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 22/12/2025 au 26/12/2025

# MENU

de la semaine

## LUNDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

 Poulet lr sauce fines herbes  
Pommes de terre au fromage  
à tartiflette  
Pommes de terre boulangères  
(oignons, thym)  
Salade iceberg  
et vinaigrette moutarde

—

Petit fromage frais aromatisé  
aux fruits

 Pain bio

—

Fruit

—

Baguette  
Gelée de groseille  
Lait demi écrémé

## MARDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

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

 dés de Saint Nectaire aoc

—

 Blanquette de veau lr

 Korma de riz bio, brunoise  
provencale et petits pois bio  
Petits pois mijotés

 Riz bio

—

 Pain bio

—

Coupelle de purée de pommes  
et poire

—

Baguette  
 Pâte à tartiner bio  
Fruit

## MERCREDI

\*\*\* Vacances - Menu  
Végétarien \*\*\*

Taboulé  
dés de mimolette

—

 Fondant bio au potiron  
épicé (gingembre)

 Carottes bio locales  
au jus de légumes

—

 Pain bio

—

Fruit

—

Viennoiserie  
Fromage blanc aromatisé aux  
fruits

## JEUDI

## VENDREDI

\*\*\* Vacances \*\*\*

Salade iceberg  
croûtons  
et vinaigrette moutarde

—

 Boulette de boeuf bio  
sauce tomate

 Spaghetti bio, lentilles  
vertes, tomate bio et  
emmental bio

 Spaghetti bio

—

et emmental râpé

 Pain bio

—

 Cake au chocolat, farine lcl

—

Gaufre poudrée  
Fruit

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

sOgeres



Appellation  
d'Origine  
Contrôlée



Certifié Label  
Rouge



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit local

Vauréal  
Menus du 29/12/2025 au 02/01/2026

**MENU**  
de la semaine

**LUNDI**

\*\*\* Vacances \*\*\* Menu  
végétarien \*\*\*

 Ravioli légumes bio vrac  
et emmental râpé

Yaourt nature

 Pain bio

Fruit

Viennoiserie

Petit fromage frais nature au  
lait entier

**MARDI**

\*\*\* Vacances \*\*\*

Chou rouge vinaigrette au  
cidre

 Hoki pmd sauce bretonne  
(champignon, crème, poireau)

Beignet stick mozzarella  
Pommes de terre quartier  
avec peau  
et ketchup

 Pain bio

Crème dessert saveur vanille

Baguette  
et beurre  
Miel  
Fruit

**MERCREDI**

\*\*\* Vacances \*\*\*

Soupe de légumes (carotte,  
navet, céleri, pomme de terre)  
et emmental râpé

 Sauté de boeuf char sauce  
barbecue

 Omelette bio fraîche  
Purée de brocolis et pommes  
de terre

 Pain bio

Fruit

Baguette  
Gelée de groseille  
Jus multifruit

**JEUDI**

**VENDREDI**

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

sOgeres



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de la mer  
durable



Viande charolaise