

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN) Menus du 03/11/2025 au 07/11/2025





LUNDI

Salade, pamplemousse et mandarine et vinaigrette moutarde

Tarte aux fromages (mozzarella, emmental)

Coupelle de purée de pommes et ananas

Pain bio

Baquette Confiture de fraises Fruit

MARDI

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

Pommes de terres bio fromagères (fromage à tartiflette) Salade verte et vinaigrette moutarde

Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

> Gaufre poudrée Fruit

MERCREDI

Pané à l'emmental Riz

Carotte bio

Yaourt aromatisé Pain bio

Fruit

Baquette Fromage fondu

JEUDI

A Macaroni bio sauce légumes, pois cassés et graines de courge

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 Chou fleur en béchamel et emmental râpé

Pain bio

Gâteau de maïs (farine de blé locale)

> **Baquette** Confiture d'abricots Fruit

Coupelle de purée de pommes

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



d'Origine Protégée





Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN) Menus du 10/11/2025 au 14/11/2025

MENU de la semain



LUNDI

Fricassée de lentilles bio, légumes bio et pdt bio

Plateau de fromages

Fourme d'Ambert aop

Cantal aop

Fruit

Pain au lait Jus de pommes

MARDI

Salade verte et pomme et orange

et vinaigrette moutarde

Omelette bio fraîche
Petits pois mijotés

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Pain bio

Baguette Fromage frais Fraidou Fruit

JEUDI

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 Salade verte et vinaigrette moutarde

Pain bio

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Viennoiserie Fruit









Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN) Menus du 17/11/2025 au 21/11/2025

de la semain



LUNDI

Penne bio sauce pesto, fèves et cantal râpé

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

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

Croque'tofu fromage bio Purée de courges butternut bio et pommes de terre bio

Fromage fondu vache qui

A Pain bio

Fruit

Baguette Confiture de fraises Fromage blanc nature

JEUDI

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

Omelette bio fraîche
Pommes de terre Icl
persillées fraiches

A Pain bio

Fruit

Baguette

Pâte à tartiner bio
Lait demi écremé

VENDREDI

Salade iceberg
croûtons
et vinaigrette moutarde
dés de cantal aop

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



Appellation d'Origine Protégée







sOgeres



Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN) Menus du 24/11/2025 au 28/11/2025

de la semaine

LUNDI

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

Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette Salade verte et vinaigrette moutarde

Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Baguette et beurre Miel Fruit

MARDI

Fusilli bio sauce égréné végétal à la tomate bio

Camembert

Bain bio

Fruit

Viennoiserie Jus multifruit

MERCREDI

Boulettes pois chiches bio et sauce tomate

Légumes couscous bio

Semoule bio

Plateau de fromages
Pont l'évêque aop

Cantal aop

All Pain bio

Fruit

Baguette
Gelée de groseille
Petit fromage frais nature au
lait entier

JEUDI

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

Pané moelleux au gouda
Carottes fraiches Icl

Pain bio

Beignet framboise dcg

Baguette Confiture de fraises Fruit

VENDREDI

Riz bio cari de fèves et haricots rouges

Fromage frais Chanteneige bio

A Pain bio

Fruit

Gâteau fourré à l'abricot Yaourt nature













Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN) Menus du 01/12/2025 au 05/12/2025

de la semain



LUNDI

Salade iceberg et maïs et vinaigrette moutarde

Omelette bio fraîche
Coquillettes bio

Fromage blanc nature
Pain bio

Baguette Confiture de fraises Fruit

MARDI

Riz bio et pois chiches bio tikka massala

Plateau de fromages
Pont l'évêque aop
Saint Nectaire aop

Fruit

Pain bio

Madeleine Yaourt nature

MERCREDI

Taboulé dés d'emmental

Blé, courgettes façon caponata et câpres

🕮 Pain bio

Fruit

Pain au lait Lait demi écremé

JEUDI

Maïs sauce tomate, épices douces et chips de maïs

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 B Pain bio

Fruit

>___

Baguette Confiture d'abricots Jus de pommes

VENDREDI

Salade de mâche et betteraves rouges et vinaigrette moutarde

VG. PARMENTIER EGRENE VG
PUREE PATATE DOUCE
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Pain bio

Crème dessert chocolat

Baguette et beurre Miel Fruit









Menus du 08/12/2025 au 12/12/2025 de la semain

LUNDI

Quenelle nature sauce végétale crémée Riz bio

Haricots verts bio sauce tomate

> >---Plateau de fromages 😊 Cantal aop

Pont l'évêque aop Pain bio

> >---Fruit

Baquette et beurre Petit fromage frais nature au lait entier

MARDI

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

Tajine, semoule bio et pois chiches bio

Fromage frais Chanteneige Pain bio

Fruit

Baquette Confiture de fraises Fromage blanc nature

JEUDI

Salade verte fraiche Icl et maïs et vinaigrette moutarde

Macaroni bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise

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 Epinards branches en béchamel

> > >---Pain bio

Flan pâtissier dcg

Baquette Pâte à tartiner bio Fruit













Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN) Menus du 15/12/2025 au 19/12/2025

de la semaine



LUNDI

Boulgour bio sauce tajine et pois chiches bio

Plateau de fromages

Munster aop

Saint Nectaire aop

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 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

Beignet stick mozzarella Purée de brocolis et pommes de terre

Fromage frais Chanteneige

🕮 Pain bio

Fruit

Madeleine longue Fruit

VENDREDI

Salade verte aux pommes et oranges et vinaigrette moutarde

Quenelle bio sauce tomate Jardinière de légumes (carotte, p.pois, h.vert, navet) au jus de légumes

A 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







Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN) Menus du 22/12/2025 au 26/12/2025





LUNDI

*** Vacances ***

Pommes de terre au fromage à tartiflette Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Pain bio

Fruit

Baguette Gelée de groseille Lait demi écremé

MARDI

*** Vacances ***

Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
© dés de Saint Nectaire aoc

- Korma de riz bio, brunoise provençale et petits pois bio
 - Pain bio

Coupelle de purée de pommes et poire

Baguette

Pâte à tartiner bio
Fruit

MERCREDI

*** Vacances***

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

Spaghetti bio, lentilles vertes, tomate bio et emmental bio

et emmental râpé

AB Pain bio

Cake au chocolat, farine Icl

Gaufre poudrée Fruit











MERCREDI **JEUDI** VENDREDI MARDI LUND *** Vacances *** *** Vacances *** *** Vacances *** Chou rouge vinaigrette au Soupe de légumes (carotte, Ravioli légumes bio vrac navet, céleri, pomme de terre) et emmental râpé cidre et emmental râpé Beignet stick mozzarella Yaourt nature Pommes de terre quartier Omelette bio fraîche Pain bio avec peau Purée de brocolis et pommes >___ et ketchup de terre Fruit Pain bio Pain bio Crème dessert saveur vanille Fruit

Viennoiserie Petit fromage frais nature au lait entier Baguette et beurre Miel Fruit Baguette Gelée de groseille Jus multifruit



