

Vauréal
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

 Poulet lr sauce façon
orientale

Ratatouille à la niçoise
Semoule

Fromage blanc nature
 Pain bio

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Coquillettes au pesto

Croque chaud au fromage
frais

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Pain bio
Yaourt aromatisé

Gâteau fourré à l'abricot
Fruit

MERCREDI

Cordon bleu de volaille
Pané moelleux au gouda

Purée de courgettes et
pommes de terre

Plateau de fromages

 Cantal aop

 Pont l'évêque aop

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Pâte à tartiner sans huile de
palme
Coupelle de purée de pommes
et fraises

JEUDI

*** Menu de la rentrée ***

Tranche de melon jaune

 Fusilli bio sauce bolognaise
de boeuf bio

 Fusilli bio sauce égréné
végétal à la tomate bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
et beurre
Fruit

VENDREDI

 Colin d'Alaska pmd sauce
basquaise

 Riz bio pois chiche et
épinards bio tandoori

 Epinards branche bio à la
crème

 Riz bio

Coulommiers

 Pain bio

Fruit de saison

Viennoiserie
Jus de pommes

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

Vauréal
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Saucisse de volaille type
knack
Omelette nature

Lentilles
Carottes

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette

Miel

Lait demi écrémé

MARDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

Pommes de terre au fromage
à tartiflette

 Sauté de boeuf lr sauce
barbecue

Salade iceberg
Pommes de terre lamelles
au jus de légumes

 Yaourt bio le P'tit pré
nature

Miel

Confiture

 Pain bio

Barre bretonne

Fruit

MERCREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Poulet rôti lr

 Macaroni bio semi complet,
courgette façon caponata et
câpres

 Macaroni bio semi complet
et emmental râpé

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette

et beurre

Jus multifruit

JEUDI

*** A-B: Crème passion ***
Menu Végétarien ***

 Riz bio sauce façon chili
égréné végétal

Pointe de brie

 Pain bio

Pastèque

Pain au lait

Yaourt nature

VENDREDI

Salade iceberg
croûtons
et vinaigrette moutarde

 Dés de saumon pmd sauce
basilic

Parmentier égréné de pois
purée de potiron

Purée de potiron et pommes
de terre

 Pain bio

Crème dessert saveur vanille

Baguette

Confiture d'abricots

Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

 Coquillettes bio sauce
butternut cheddar

duo de mozzarella et cheddar
râpés

 Pain bio

Coupelle de purée de pomme
coing

Baguette
Pâte à tartiner sans huile de
palme
Fruit

MARDI

Nuggets de poulet
 Nuggets de pois chiche bio
et ketchup

Ratatouille à la niçoise

 Riz bio

Mimolette

 Pain bio

Fruit de saison

Biscuit palmier pur beurre
Coupelle de purée de pomme
abricot

MERCREDI

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Jambon blanc de porc lr

 Parmentier égréné végétal
bio et purée de pommes de
terre bio

 Purée de pommes de terre
fraîches bio

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Crème dessert saveur
chocolat

Viennoiserie
Fruit

JEUDI

Taboulé
 dés de cantal aop

 Sauté de boeuf lr sauce
forestière (champignons)
Emincé végétal de pois et blé
sauce champignon crémée

Haricots beurre

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

VENDREDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

 Colin alaska pmd sauce au
curry

Crêpe à l'emmental

Chou fleur en béchamel

 Pain bio

 Donut's sucré dcg

Baguette
et beurre
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc 1r sauce
moutarde à l'ancienne
Omelette nature

Haricots blancs à la tomate

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MARDI

Boulettes au mouton et boeuf
sauce provençale
Boulettes de blé sauce
provençale

Boulgour

Camembert

 Pain bio

Fruit de saison

Gâteau fourré à l'abricot
Jus d'orange

MERCREDI

SAUTE BOEUF LBR SAUCE
AIGRE DOUCE
Courgettes et pommes de
terre sauce béchamel
emmental et chèvre

 Courgette bio fraîche

 Pommes de terre bio

Fromage frais Petit Moulé

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Gelée de groseille
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Recette Collection ***
Menu Végétarien ***

 Chips de maïs, oignon
confit, crème fromagère
Fourme d'Ambert aop et noix

 Parmentier égréné végétal
de pois, purée de butternut
bio

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Pain bio

 Yaourt bio le P'tit Pré arôme
framboise

Madeleine
Fruit

VENDREDI

Salade coleslaw (Carotte,
chou blanc, oignon,
mayonnaise)
dés d'emmental

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais
Pané à l'emmental

Epinards branches en
béchamel

 Pain bio

Cake coco, cacao et pépite de
chocolat

Baguette
Miel
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade

 Sauté de boeuf lr sauce au paprika et persil

 Pommes de terres bio fromagères (fromage à raclette)

Salade iceberg

 Pommes de terre bio et vinaigrette moutarde

 Pain bio
Yaourt nature

Gaufre poudrée
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Pâtes du pays d'Othes bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit de saison

Viennoiserie
Petit fromage frais nature au lait entier

MERCREDI

Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde

 Sauté de porc lr sauce estragon

 Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori

 Epinards branches bio au gratin

 Riz bio

 Pain bio

Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Baguette
et beurre
Fruit

JEUDI

Maïs sauce tomate, épices douces et chips de maïs

Cordon bleu de volaille
Pané moelleux au gouda

 Purée Dubarry bio (chou fleur et pommes de terre)

 Pain bio

Crème dessert saveur chocolat

Baguette
Fromage frais petit moulu ail et fines herbes
Fruit

VENDREDI

 Merlu pmd sauce crème
 Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio

 Haricots verts bio

 Semoule bio

Camembert

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Salade de tomates
et vinaigrette moutarde

 Riz bio Korma bio patate
douce bio et fèves

 Pain bio

Crème dessert saveur caramel

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

MARDI

Saucisse chipolatas de porc
Omelette nature

Haricots blancs à la tomate
Carottes

 Pain bio

 Le P'tit Pré bio aromatisé
pêche

Fruit de saison

Pain au lait
Yaourt aromatisé

MERCREDI

 Poulet rôti lr
 Gratin de pâtes bio,
brocolis bio cheddar et
mozzarella

 Brocolis bio sauce
béchamel

 Pâtes bio

Fromage frais Cantadou ail et
fines herbes

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Miel
Coupelle de purée de pomme
abricot

JEUDI

Salade coleslaw (Carotte,
chou blanc, oignon,
mayonnaise)
dés d'emmental

 Sauté de boeuf lr sauce
romarin

 Semoule bio aux légumes
et pois chiches bio

 Haricots verts bio

 Semoule bio

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes
et poire

Madeleine longue
Fruit

VENDREDI

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

 Parmentier de lentilles
vertes bio

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Plateau de fromages

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Pâte à tartiner sans huile de
palme
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Semaine animation pain ***

Salade verte
et maïs
et dés d'emmental
et vinaigrette moutarde

 Hoki pmd sauce au curry
Croque chaud au fromage
frais

 Carotte bio

 Pain bio

Compote de pommes allégée
en sucre
Pain d'épices

Viennoiserie
Fruit

MARDI

*** Semaine animation pain ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Saute de boeuf lr sauce
olives lié à la chapelure
 Pâtes Coquill'Othes bio
butternut, carotte, brebis,
ricotta, emmental

 Pâtes Coquill'Othes bio

Fromage blanc individuel
sucré différemment :
et sucre roux
Meringue

 Pain bio

Gaufre poudrée
Fruit

MERCREDI

*** Semaine animation pain ***

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

Boulettes au mouton et boeuf
sauce barbecue

 Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate

Haricots verts
à l'ail

 Pain bio

Brioche perdue compotée de
myrtille et crumble

Baguette
et beurre
Fruit

JEUDI

*** Semaine animation pain - Menu Végétarien ***

Pain Bruschetta mayonnaise
pesto rosso oeuf et salade
verte

Parmentier égréné végétal de
pois purée de patate douce

et mozzarella râpée

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Confiture d'abricots
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Semaine animation pain ***

 Fish burger colin d'Alaska
pmd cheddar, sauce tartare
Bun's (hamburger)
Cheddar

Pané moelleux au gouda

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées

 Pain bio
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit de saison

Baguette
Miel
Jus de pommes

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Certifié Label



Issu de



Produit de la mer



Produit local

Vauréal
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Poulet rôti lr
 Fusilli bio , pesto, brocoli bio , haricot blanc et carotte
—
 Fusilli bio
 Brocolis bio
—
Plateau de fromages
 Pont l'évêque aop
 Saint Nectaire aop
 Pain bio
—
Fruit de saison

—
Baguette
et beurre
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio
—
Yaourt nature
 Pain bio
—
Fruit de saison

—
Baguette
Pâte à tartiner sans huile de palme
Petit fromage frais nature au lait entier

MERCREDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
—
 Parmentier bœuf bio
épeautre purée potiron
Parmentier égréné végétal et haricots rouges, purée de potiron
—
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
—
 Pain bio
—
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

—
Etoile fourrée à la framboise
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

Salade verte aux pommes et oranges
dés d'emmental
et vinaigrette moutarde
—
Boulettes de blé sauce tomate
Echine de porc* au jus
—
Carottes fraîches
au persil
—
 Pain bio
—
 Donut's sucré dcg

—
Baguette
Confiture de fraises
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

 Dès de saumon pmd sauce crème tomate
 Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori
—
 Riz bio
—
Camembert
 Pain bio
—
Fruit de saison

—
Petits beurre
Lait demi écrémé

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Filet de dinde 1r façon
jambon
Omelette nature

—

Pommes de terre quartier
avec peau
et ketchup

—

Coulommiers
 Pain bio

—

Fruit de saison

Barre bretonne
Yaourt nature

MARDI

*** Vacances ***

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

—

 Gardiane de boeuf 1r

 Cari de pois chiche, riz bio
et haricots rouges

—

 Riz bio

—

 Pain bio

—

Crème dessert saveur caramel

Baguette
Fromage frais Tartare nature
Fruit

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

Salade iceberg
croûtons
et vinaigrette moutarde

—

 Coquille bio sauce
tartiflette emmental

—

 Pain bio
Fromage blanc nature

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

JEUDI

*** Vacances ***

 Aiguillettes de poulet vf
sauce façon orientale
VG EMINCE SAUCE TOMATE

—

Semoule
Légumes couscous

—

Fromage fondu Vache qui rit
 Pain bio

—

Fruit de saison

Viennoiserie
Lait demi écrémé

VENDREDI

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

 Soupe de butternut bio
et dés de mimolette

—

 Colin d'Alaska pmd pané
aux 3 céréales
Beignet stick mozzarella

—

et dosette de mayonnaise
Crumble carottes et potiron

—

 Pain bio

—

 Cake au chocolat et épices
(cannelle, gingembre, girofle,
muscade) farine lcl

Baguette
Miel
Fruit

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli So Happy

sOgeres



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Produit local



Viande Française