

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

Omelette nature

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

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 égréné
végétal à la tomate bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
et beurre
Fruit

VENDREDI

 Riz bio pois chiche et
épinards bio tandoori

Coulommiers

 Pain bio

Fruit de saison

Viennoiserie
Jus de pommes

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

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

Salade iceberg

 Yaourt bio le P'tit pré
nature

Miel
Confiture

 Pain bio

Barre bretonne

Fruit

MERCREDI

 Œuf dur bio
et dosette de mayonnaise

 Macaroni bio semi complet,
courgette façon caponata et
câpres

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

Parmentier égréné de pois
purée de potiron

 Pain bio

Crème dessert saveur vanille

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

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

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
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 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

 Parmentier égréné végétal
bio et purée de pommes de
terre bio

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Crème dessert saveur
chocolat

Viennoiserie
Fruit

JEUDI

Taboulé
 dés de cantal aop

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

Crêpe à l'emmental

Chou fleur en béchamel

 Pain bio

 Donut's sucré dcg

Baguette
et beurre
Fruit

sOgeres

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



Appellation
d'Origine Protégée



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Omelette nature

Haricots blancs à la tomate

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur
vanille

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MARDI

Boulettes de blé sauce
provençale

Boulgour

Camembert

 Pain bio

Fruit de saison

Gâteau fourré à l'abricot
Jus d'orange

MERCREDI

Courgettes et pommes de
terre sauce béchamel
emmental et chèvre

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

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

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à
raclette)

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

 Pain bio
Yaourt nature

Gauffre poudrée
Fruit

MARDI

*** Menu Végétarien ***

 Pâtes du pays d'Othes bio
sauce égrené 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

 Riz bio pois chiche et
épinards bio tandoori

 Pain bio
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Baguette
et beurre
Fruit

JEUDI

Maïs sauce tomate, épices
douces et chips de maïs

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

 Couscous végétal aux cinq
légumes et raisins secs,
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

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
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

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

 Gratin de pâtes bio,
brocolis bio cheddar et
mozzarella

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

 Semoule bio aux légumes
et pois chiches bio

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes
et poire

Madeleine longue
Fruit

VENDREDI

 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


Issu de
l'agriculture
biologique

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
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

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

 Pâtes Coquill'Othes bio
butternut, carotte, brebis,
ricotta, emmental

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 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 ***

Bun's (hamburger)
Cheddar
Pané moelleux au gouda

 Pommes de terre bio
fraîches lcl cubes persillées
et ketchup

 Pain bio
Petit fromage frais aromatisé
aux fruits

Fruit de saison

Baguette
Miel
Jus de pommes

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

 Fusilli bio , pesto, brocoli bio , haricot blanc et carotte

—
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 égréné végétal et haricots rouges, purée de potiron

—
Salade iceberg

 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

—
Carottes fraîches
au persil

 Pain bio

—
 Donut's sucré dcg

—
Baguette
Confiture de fraises
Fruit

VENDREDI

*** Vacances ***

 Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori

—
Camembert

 Pain bio

—
Fruit de saison

—
Petits beurre
Lait demi écrémé

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

Vauréal (IMPRESSION VEGETARIEN)
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

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)

 Cari de pois chiche, riz bio
et haricots rouges

 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 ***

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

Beignet stick mozzarella

et dosette de mayonnaise
Crumble carottes et potiron

 Pain bio

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

Baguette
Miel
Fruit