

Vauréal
Menus du 02/11/2026 au 06/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

Omelette nature
Sauce Basquaise

 Tortis tricolores bio

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
Fromage fondu Vache qui rit
Fruit

MARDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette à la moutarde

 Sauté de boeuf lr sauce
moutarde à l'ancienne

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à
tartiflette)

Haricots beurre

 Pommes de terre bio
Salade iceberg

et vinaigrette moutarde

 Pain bio
Petit fromage frais nature au
lait entier

Brownie
Fruit

MERCREDI

 Poulet lr rôti au jus
 Couscous végétal aux
légumes, pois chiches et
raisins secs, semoule bio

Légumes couscous (carotte,
courgette, pois chiches, navet,
poivrons, céleri)

 Semoule bio

Camembert

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Yaourt aromatisé

JEUDI

 Soupe de butternut bio
et mozzarella râpée

 Dés de saumon pmd sauce
curry

 Riz bio Korma bio patate
douce bio et fèves

 Riz bio

 Pain bio

Fruit de saison

Barre bretonne
Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
 Saint Nectaire aoc

 Sauté de porc lr sauce
aigre douce (oignon, tomate,
vinaigre)

 Boulettes de pois chiches
bio sauce aigre douce

 Chou fleur bio béchamel

 Pain bio

 Tarte au flan dcg

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

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

sOgeres


Appellation
d'Origine
Contrôlée


Certifié Label
Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 09/11/2026 au 13/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Saucisse chipolatas de porc
Croque chaud au fromage
frais

Lentilles
Carottes

Edam

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Miel
Jus de pommes

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Salade verte, pamplemousse
et mandarine
et vinaigrette moutarde

 Cari de pois chiche, riz bio
et haricots rouges

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Viennoiserie
Fruit

MERCREDI

JEUDI

 Fusilli bio sauce égréné
végétal à la tomate bio

 Fusilli bio sauce bolognaise
de boeuf bio

Plateau de fromages

 Cantal aop

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit de saison

Gâteau fourré à l'abricot
Lait demi écrémé

VENDREDI

Chou blanc en rémoulade

Beignet stick mozzarella

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

et quartier de citron

 Purée de haricots verts et
pommes de terre bio

 Pain bio

 Yaourt bio le P'tit pré
nature

Baguette
et beurre
Fruit

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

sOgeres



Appellation
d'Origine Protégée



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 16/11/2026 au 20/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

 Filet de dinde 1r façon
jambon
 Coquillettes bio sauce
butternut cheddar
—
 Coquillettes bio
—
 Pain bio
Yaourt aromatisé
—
Fruit de saison

Pain au lait
Lait demi écrémé

MARDI

Salade coleslaw (Carotte, chou
blanc, oignon, mayonnaise)
—
 Merlu pmd sauce citron
Omelette nature
—
Petits pois mijotés
 Boulgour bio
—
 Pain bio
Yaourt nature

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

MERCREDI

 Aiguillette de poulet vf
sauce champignons, oignons,
tomates
Emincé végétal sauce façon
blanquette
—
 Carottes fraîches lcl
 Pommes de terre lcl
persillées fraîches
—
Coulommiers
 Pain bio
—
Fruit de saison

Baguette
Gelée de groseille
Jus d'orange

JEUDI

*** Recette Collection ***
Betteraves croquants de noix
à la crème de chèvre et miel
et vinaigrette framboise
—
 Parmentier de bœuf bio et
pommes de terre bio
 Parmentier égréné végétal
bio et pomme de terre bio
—
et mozzarella râpée
Salade iceberg
et vinaigrette moutarde
—
 Pain bio
—
 Donut's sucré dcg

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***
Soupe de légumes et pommes
de terre frais
 Cantal râpé aop
—
 Dahl de lentille corail bio et
riz bio
—
 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



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Viande
Française

Vauréal
Menus du 23/11/2026 au 27/11/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Amuse-bouche : crème de marron ***

 Nuggets de pois chiche bio
 Sauté de boeuf char sauce caramel
 Haricots plats
 Pommes de terre lamelles
 Fromage frais Saint môret
 Pain bio
 Fruit de saison

Baguette et beurre
 Coupelle de purée de pommes et poire

MARDI

*** Menu Végétarien ***

Radis et beurre

 Fusilli bio sauce carotte bio potiron et mozzarella

 Yaourt bio le P'tit pré nature
 Sucre de canne bio
 Miel

 Pain bio

Gâteau fourré à la fraise
 Fruit

MERCREDI

 Riz bio pois chiche et épinards bio tandoori
  Riz bio cari de cabillaud pmd et haricots rouges

Plateau de fromages
 Pont l'évêque aop
 Cantal aop
 Pain bio
 Fruit de saison

Viennoiserie
 Yaourt nature

JEUDI

 Aiguillettes de poulet vf sauce pomme curry crémée
 Parmentier égréné végétal de pois purée de patate douce

Purée de patates douces et pommes de terre
 Salade iceberg et vinaigrette moutarde

Carré
 Pain bio
 Fruit de saison

Baguette et beurre
 Miel
 Lait demi écrémé

VENDREDI

Salade verte aux pommes et oranges et dés d'emmental et vinaigrette moutarde

 Omelette opa
 Merlu pmd sauce estragon

Petits pois mijotés

 Pain bio
 Gâteau de maïs (farine de blé locale)

Baguette
 Confiture de fraises
 Fruit

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

sOgeres


 Œuf de poule élevée en plein air


 Appellation d'Origine Protégée


 Issu de l'agriculture biologique


 Produit de la mer durable


 Viande charolaise


 Viande Française

Vauréal
Menus du 30/11/2026 au 04/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Menu Végétarien ***

Céleri façon rémoulade

 Riz bio sauce façon chili égrené végétal

 Pain bio
Petit fromage frais nature au lait entier

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

MARDI

Salade verte et maïs
et vinaigrette moutarde

 Boulettes de boeuf bio
sauce moutarde à l'ancienne

 Boulettes pois chiches bio
et sauce tomate

Lentilles
Carottes

 Pain bio
Yaourt aromatisé

Biscuit palmier pur beurre
Fruit

MERCREDI

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

Saucisse francfort de volaille
Saucisse végétale de blé aux fines herbes

Jardinière de légumes
(carotte, petit pois, haricot vert, navet)

Pâtes

 Pain bio

Liégeois saveur vanille sur lit de caramel

Pain au lait
Fruit

JEUDI

 Soupe de butternut bio

 Filet de dinde 1r façon
jambon
Pané moelleux au gouda

 Purée de pommes de terre bio

 Cantal râpé aop

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Lait demi écrémé

VENDREDI

Taboulé
et dés d'emmental

 Omelette opa
 Colin d'Alaska pmd sauce basilic

Haricots verts

 Pain bio

Fruit de saison

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

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

sOgeres


Œuf de poule
élevée en plein air d'Origine Protégée


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 07/12/2026 au 11/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Céleri rémoulade
et dés de mimolette

Nuggets de poulet

 Nuggets de pois chiche bio
et ketchup

Haricots plats

 Blé bio

 Pain bio

Coupelle de purée de pommes
et poire

Baguette
Confiture de fraises
Fruit

MARDI

 Carotte râpée Ici
vinaigrette à la moutarde

 Riz bio et pois chiches bio
tikka massala

 Sauté de boeuf Ici sauce
barbecue

 Riz bio

 Pain bio

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Viennoiserie
Fruit

MERCREDI

 Sauté de dinde Ici sauce
aigre douce (oignon, tomate,
vinaigre)

 Omelette opa

 Pommes de terre Ici
persillées fraîches
Petits pois mijotés

Plateau de fromages

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Miel
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Menu Végétarien ***

 Coquille bio semi
complète sauce tartiflette
emmental

 Pain bio
Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Madeleine longue
Yaourt aromatisé

VENDREDI

Salade verte aux pommes et
oranges
et vinaigrette moutarde

 Merlu pmd sauce au curry
Emincé végétal sauce épice
colombo et lait de coco

Purée de brocolis et pommes
de terre
et mozzarella râpée

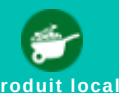
 Pain bio

 Gaufre Bruxelloise dcg

Baguette
Gelée de groseille
Fruit

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

sOgeres



Vauréal
Menus du 14/12/2026 au 18/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate

 Sauté de boeuf 1r sauce
façon orientale

 Boulgour bio

Camembert

 Pain bio

Fruit de saison

Corn flakes
Lait demi écrémé

MARDI

Carottes râpées et vinaigrette
à la moutarde

 Hoki pmd sauce crème,
champignons et poireaux
Gratin de pommes de terre,
épinards et fromage à raclette

Epinards branches à la crème
Pommes de terre lamelles
Salade verte

et vinaigrette moutarde

 Pain bio

Yaourt nature
et sucre roux
Assortiment de préparation de
fruits

Barre bretonne
Fruit

MERCREDI

Soupe Courgettes (courgettes,
purée PDT)

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

Gratin de chou fleur
et emmental râpé

 Riz bio

 Pain bio

Fruit de saison

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

JEUDI

 Sauté de dinde 1r sauce
champignons crémée
Emincé végétal de pois et blé
sauce champignon crémée

Purée de pommes de terre

Babybel

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Confiture d'abricots
Fruit

VENDREDI

*** Menu Végétarien ***

Salade iceberg
croûtons
et vinaigrette moutarde

 Fusilli bio sauce carotte bio
potiron et mozzarella

 Cantal râpé aop

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Jus d'orange

sOgeres

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



Appellation
d'Origine Protégée



Certifié Label
Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

Vauréal
Menus du 21/12/2026 au 25/12/2026

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

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

  Riz bio cari de poulet lr et haricots rouges

 Cari de pois chiche, riz bio et haricots rouges

 Pain bio

Crème dessert saveur vanille

Viennoiserie
Fruit

MARDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

Mâche et betterave et vinaigrette moutarde

 Couscous végétal aux légumes, pois chiches et raisins secs, semoule bio

 Pain bio
Petit fromage frais aromatisé aux fruits

Baguette
Fromage frais Petit Moulé
Fruit

MERCREDI

*** Vacances ***

 Dés de saumon pmd sauce citron

 Boulettes pois chiches bio et sauce tomate

 Carottes fraîches lcl

 Pommes de terre lcl persillées fraîches

Bûche mélangé

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Confiture de fraises
Lait demi écrémé

JEUDI

*** Vacances ***

SPAGHETTI AGB, SAUCE BOLOGNAISE BOEUF AGB

 Spaghetti bio sauce égréné végétal et tomate façon bolognaise bio

Fromage fondu Croc'lait

 Pain bio

Fruit de saison

Biscuit palmier pur beurre
Coupelle de purée de pomme abricot

VENDREDI

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

Vauréal
Menus du 28/12/2026 au 01/01/2027

MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Radis en rondelle
et vinaigrette moutarde

 Sauté de porc 1r sauce
forestière (ail, carotte,
champignon, oignon)

 Pommes de terres bio
fromagères (fromage à
tartiflette)

Salade iceberg

 Pommes de terre bio

 Pain bio

Yaourt nature

Gaillardise au chocolat
Fruit

MARDI

*** Vacances ***

 Sauté de boeuf 1r sauce au
paprika et persil
Omelette nature

Carottes
Haricots blancs à la tomate

Plateau de fromages

 Pont l'évêque aop

 Saint Nectaire aop

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
Gelée de groseille
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

 Parmentier égréné végétal
de pois, purée de butternut
bio

Salade verte
et vinaigrette moutarde

Tomme blanche

 Pain bio

Fruit de saison

Baguette
et beurre
Petit fromage frais nature au
lait entier

JEUDI

*** Vacances ***

Céleri rémoulade
dés d'emmental

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

 Epinards branches bio à la
béchamel

 Pain bio

Gâteau au caramel

Etoile fourrée à la framboise
Fruit

VENDREDI

sOgeres


Appellation
d'Origine Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable

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