



Vauréal
Menus du 01/04/2024 au 05/04/2024

MENU

de la semaine

LUNDI

 Salade verte bio
et maïs
et vinaigrette au miel et moutarde
à l'ancienne


 Sauce ratatouille bio et pois
cassés
Pommes de terre vapeur

 Pain bio


Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Gâteau fourré au chocolat
Fruit frais

MARDI

 Raviolis bio au tofu sauce
tomate

Plateau de fromages

 Saint Nectaire aop

 Pont l'évêque aop

 Pain bio


Fruit frais

Baguette
Miel


Petit fromage frais nature

MERCREDI

Nuggets de blé
Purée de courgettes et pommes
de terre

 Yaourt bio nature

 Pain bio

 Fruit bio

Viennoiserie
Lait demi écrémé

VENDREDI

*** Dessert de printemps - Menu
Végétarien ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

Lasagne ricotta épinard chèvre

 Pain bio

Brownie
et crème fouettée

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique


Vauréal
Menus du 08/04/2024 au 12/04/2024


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade verte, céleri et pomme
 et emmental bio
et vinaigrette moutarde

 Penne semi-complète bio
sauce lentilles corail, curry et maïs

 Pain bio

Fruit frais

Palet breton pur beurre
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

 Omelette bio
Petits pois mijotés
 Riz bio

 Cantal aop

 Pain bio


Fruit frais

Baguette
Pâte à tartiner
Yaourt nature

MERCREDI

*** Vacances ***

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

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio

 Pain bio

Ile flottante
et sa crème anglaise

Gaufre nappée au chocolat
Fruit frais

JEUDI

*** Vacances *** Menu végétarien ***

Parmentier au haché végétal (PDT
fraîche BIO)
Salade verte
et vinaigrette moutarde

 Fromage blanc bio

 Pain bio

Fruit frais

Baguette
Fromage frais Petit Cotentin
Jus de pommes

VENDREDI

*** Vacances ***

Salade de mâche et betteraves
rouges
et vinaigrette aux herbes
Dés de mimolette

Pané de blé, graine, emmental,
épinards
Chou fleur en béchamel

 Pain bio

Cake à la noix de coco (farine
locale)

Madeleine longue
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Vauréal
Menus du 15/04/2024 au 19/04/2024



MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et vinaigrette au basilic

 Croque'tofu fromage bio
 Haricots blancs coco bio sauce
tomate

 Pain bio

Crème dessert à la vanille

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit frais

MARDI

*** Vacances ***

Boulettes de soja sauce tomate

 Riz bio

Plateau de fromages

 Saint Nectaire aop

 Cantal aop


 Pain bio


Fruit frais

Petits beurre
Lait demi écrémé

MERCREDI

*** Vacances ***

 Céleri bio rémoulade
et dés de mimolette

 Galette boulgour épeautre et
légumes bio
Haricots verts
Pommes de terre vapeur

 Pain bio


Crêpe nature sucrée
et sauce chocolat

Baguette
et beurre
Miel
Fruit frais

JEUDI

*** Vacances ***

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde

 Pâtes bio, légumes bio et pois
cassés



 Pain bio

 Yaourt bio nature

Madeleine
Fruit frais

VENDREDI

*** Vacances *** Menu
végétarien ***

 Taboulé aux raisins secs,
semoule bio
 et édam bio

Samoussa de légumes
Carottes fraîches

 Pain bio

Fruit frais

Viennoiserie
Petit fromage frais nature

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée





Issu de l'agriculture
biologique

Vauréal
Menus du 22/04/2024 au 26/04/2024

MENU



de la semaine

LUNDI

Nuggets de blé
Epinards branches en béchamel
 Riz bio
Fromage frais Carré frais bio
 Pain bio
Fruit bio

Gâteau fourré à la fraise
Compote de pommes et bananes
allégée en sucre

MARDI

Concombre en rondelles
et vinaigrette moutarde
Boulettes de sarrasin, lentilles et
légumes sauce tomate
Petits pois et carottes
 Blé bio
 Fromage blanc bio sucré
différemment
et dosette de sucre blanc
Miel
Pain bio

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit frais

MERCREDI

Salade verte
et vinaigrette à la ciboulette
et dés de cantal aop
Omelette bio
et ketchup
Pommes de terre quartier avec
peau
Pain bio
Purée de pommes et bananes
bio



Madeleine longue
Fruit frais

JEUDI

*** Menu Végétarien ***
Animation Les pas pareilles ***
Carotte râpée vinaigrette à la
moutarde
Dés de mimolette
Farfalles au pesto brocolis haricots
blanc
Pain bio
Barre bretonne à partager

Baguette
Confiture de fraises
Fruit frais

VENDREDI

*** Amuse-bouche : Dessert
végétal au lait de coco ***
 Parmentier de lentille corail bio
Camembert
 Pain bio
Fruit bio

Pailloline
Lait demi écrémé

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres



Appellation d'Origine
Protégée



Issu de l'agriculture
biologique

Vauréal
Menus du 29/04/2024 au 03/05/2024

MENU

de la semaine


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 Tajine de pois chiches et
boulgour bio


Edam


 Pain bio

 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature


*** Menu Végétarien ***

 Carottes râpées bio vinaigrette
au basilic

 Chili sin carne bio et riz bio

 Riz bio

 Pain bio

 Dessert lacté flan vanille nappé
caramel bio

Barre bretonne à partager
Fruit frais

* : plat contenant du porc / Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

sOgeres


Issu de l'agriculture
biologique