

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

MENU

de la semaine


LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

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


Goulash de boeuf charolais
(paprika doux, tomate)
Pommes de terre vapeur

 Pain bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Gâteau fourré au chocolat
Fruit frais

Poulet sauce paprika et persil

 Lentilles mijotées bio

Plateau de fromages

 Saint Nectaire aop

 Pont l'évêque aop


 Pain bio


Fruit frais

Baguette


Miel

Petit fromage frais nature

 Merlu pmd sauce curry
Purée de courgettes et pommes
de terre

 Yaourt bio nature

 Pain bio

 Fruit bio

Viennoiserie

Lait demi écrémé

*** 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



Produit de la mer
durable


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

 Sauté de veau Ir marengo
(tomate et champignons)

 Pennes bio

 Pain bio

Fruit frais

Palet breton pur beurre
Lait demi écrémé

MARDI

*** Vacances ***

Sauté de porc* façon fermière
(carotte, petit pois, oignon)
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)

 Merlu pmd sauce échalote

 Boulgour bio

 Courgettes 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

 Filet de colin d'Alaska pmd
pané frais

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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable

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


MENU

de la semaine

LUNDI

*** Vacances ***

Salade de tomates
et vinaigrette au basilic

Escalope de porc sauce au thym
 Haricots blancs coco bio sauce
tomate

 Pain bio

Crème dessert à la vanille

Baguette
Pâte à tartiner
Fruit frais

MARDI

*** Vacances ***

Thon à la tomate et au basilic

 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

Sauté de boeuf charolais façon
stroganoff (tomate, champignon,
parpika, crème)
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

 Aiguillettes de poulet vf jus aux
oignons

 Pâtes bio



 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



Viande Française

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

MENU

de la semaine

LUNDI

Cordon bleu de volaille
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

 Sauté de boeuf char sauce
caramel

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

 Jambon blanc* lr
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 ***

 Colin d'Alaska pmd sauce fines
herbes

 Purée de pommes de terre 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



Certifié Label Rouge



Issu de l'agriculture
biologique



Produit de la mer
durable



Viande charolaise


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

MENU

de la semaine

LUNDI

Sauté de boeuf charolais sauce au thym

 Haricots vert bio à l'ail

 Boulgour bio

Edam


 Pain bio


 Fruit bio

Baguette
Confiture d'abricots
Yaourt nature

MARDI


*** 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

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

* : 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