

Louveciennes
Menus du 05/01/2026 au 09/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

- Sauté de boeuf char sauce paprika persil
- Colin d'Alaska pmd sauce tomate
- Lentilles bio mijotées
- Haricots verts
- Fromage frais Petit louis
- Coupelle de purée de pommes bio

Pain de mie
Confiture
Jus d'oranges (100 % jus)

MARDI

** Menu végétarien **

- Soupe de lentille corail et lait de coco
- Nugget's à l'emmental
- Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre)
- Yaourt aromatisé

Barre 5 céréales au chocolat
Coupelle de purée de pomme coing

MERCREDI

- Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)
- Merlu pmd sauce curry
- Coquillettes bio
- Epinards hachés à la crème et emmental râpé
- Crème dessert saveur chocolat

Pain au chocolat
Fruit

JEUDI

C'est la fête: la galette des rois

- Salade iceberg et vinaigrette à l'échalote
- Emincé de dinde lr sauce estragon
- Omelette bio
- Chou fleur bio béchamel
- Pomme de terre vapeur fraîches
- Galette à la frangipane

Baguette
Confiture
Fruit

VENDREDI

- Jambon blanc de porc lr
- Pané de blé, graine, emmental, épinards
- Purée de potiron et pommes de terre (pomme de terre fraîche)
- Cantal aop
- Fruit

Marbré au chocolat
Coupelle de purée de pommes



Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Louveciennes
Menus du 12/01/2026 au 16/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

 Fusilli bio sauce lentilles
verte bio et tomate bio
et emmental râpé

Camembert

 Pomme de producteur Ici

Madeleine
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

 Chou blanc bio Ici
vinaigrette moutarde
et dés de mimolette

Emincé de saumon sauce
crème

Petits pois mijotés
Blé

 Gâteau basque dcg

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pomme
abricot

MERCREDI

Soupe de poireaux et pommes
de terre
et emmental râpé

 Rôti de boeuf char
Sauce poivrée
Quenelle nature sauce crème

 Riz bio
Carottes à l'ail

Fruit

Briochette aux pépites de
chocolat
Fruit

JEUDI

Saucisse de Strasbourg de
porc
Beignet stick mozzarella
Pommes de terres quartier
avec peau
Ketchup

Yaourt nature
dosette de sucre blanc

Smoothie de pommes et
bananes

Baguette
Confiture
Fruit

VENDREDI

 Poulet Ir sauce forestière
(champignon)
 Colin d'Alaska pmd pané au
riz soufflé
Haricots verts et flageolets

 Pont l'Evêque aop

Fruit

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pommes
et poire

Louveciennes
Menus du 19/01/2026 au 23/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Emincé de chou rouge
vinaigrette d'agrumes (citron,
agrumes)
et dés de mimolette

Colin d'Alaska pmd sauce
béchamel aux épices douces
Jardinière de légumes
(carotte, p.pois, h.vert, navet)
Boullgour

Semoule au lait saveur vanille

Baguette
Miel

Coupe de purée de pommes

MARDI

 Soupe dubarry, chou fleur
bio et pommes de terre
et mozzarella râpée

 Riz bio sauce chili con carne
de bœuf bio

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

 Pomme de producteur lcl

Moelleux pomme
Coupe de purée de pommes
et fraises

MERCREDI

 Parmentier de volaille vf
kebab edamame, purée de
carotte et pomme de terre
fraîche

 Parmentier de lentilles
corails et pomme de terre
fraîche
Salade verte
et vinaigrette moutarde

Brie

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Croissant
Fruit

JEUDI

** Menu végétarien ** Le menu Montagnard

Salade iceberg
et vinaigrette à l'échalote

Croquets sauce tartiflette
emmental

Fromage blanc
Crème de marron

Marbré au chocolat
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Salade, betteraves et maïs
et vinaigrette moutarde
et dés d'emmental

 Rôti de veau lcl marengo
 Omelette bio
et emmental râpé

 Ratatouille et pommes de
terre

 Beignet saveur chocolat
noisette dcl

Baguette
et beurre
Fruit

sodexo


Certifié
Label Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la
mer durable


Produit local


Viande
Française


Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Louveciennes
Menus du 26/01/2026 au 30/01/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Sauté de boeuf char sauce aux olives
Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate
Haricots verts à l'ail
 Semoule bio
Yaourt aromatisé
Fruit

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pommes et ananas

MARDI

Carottes râpées et vinaigrette à la ciboulette
 Meunière colin pmd d'Alaska
 Pennes bio
Fondue de poireaux et emmental râpé
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Gâteau fourré à la fraise
Fruit

MERCREDI

Soupe de légumes racines et emmental râpé
 Escalope de dinde Ir vallée d'auge
 Merlu pmd sauce bretonne (crème, champignons, poireaux)
 Boulgour bio
Chou fleur à l'ail
 Fruit bio

Gaufre Bruxelloise dcg
Fruit

JEUDI

**** Menu végétarien ****
 Dahl de lentille corail et riz bio
Coulommiers
Fruit

Pain de mie
Confiture
Jus d'oranges (100 % jus)

VENDREDI

Emincé de chou blanc et vinaigrette
 Rôti de porc Ir au jus
Tarte aux fromages
Brocolis sauce béchamel
 Pommes de terre fraîches Ici persillées
 Cantal râpé aop
Gâteau bio au potiron

Baguette
Barre de chocolat
Fruit



Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Louveciennes

Menus du 02/02/2026 au 06/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Radis
et beurre



Poulet lr façon yassa
(épices, moutarde, citron)

Colin d'Alaska pmd sauce
coco et citron vert

Riz bio

Haricots plats d'Espagne



Crème dessert saveur vanille

Baguette
Confiture
Fruit

MARDI

Sauté de bœuf char sauce
forestière (champignons)
Samoussa de légumes

Carottes et pommes de
terre persillées (pdt fraîche)



Cantal aop



Fruit

Barre 5 céréales au chocolat
Jus d'oranges (100 % jus)

MERCREDI

Soupe de lentille corail et lait
de coco
et mozzarella râpée



Merlu pmd sauce citron

Epinards hachés bio à la
crème

Pommes de terre
fraîches lcl persillées



Banane
crème fouettée

Pain au lait
Fruit

JEUDI

C'est la fête des crêpes

Salade iceberg
vinaigrette à la provençale
et emmental râpé



Pâtes bio potiron, carotte
bio et mozzarella



Crêpe nature sucrée
Confiture de fraises

Baguette
et beurre
Coupelle de purée de pomme
abricot

VENDREDI

Merguez et légumes couscous
Couscous vegetal cinq
légumes et raisin sec

Semoule bio



Yaourt aromatisé



Fruit

Gâteau fourré à la fraise
Coupelle de purée de pommes



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Viande
charolaise



Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Louveciennes
Menus du 09/02/2026 au 13/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Emincé de saumon sauce
poireaux et champignon

 Haricots verts bio persillés

  Pommes de terre
fraîches lcl persillées

 Saint Nectaire aop

Fruit

Madeleine

Coupelle de purée de pommes
et fraises

MARDI

** Menu végétarien **

 Carottes râpées bio lcl
et vinaigrette à l'échalote

 Chili végétal, haricots
rouges bio et riz bio

Dessert lacté gélifié saveur
chocolat

Baguette
Confiture
Fruit

MERCREDI

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

 Sauté de porc lr sauce
caramel

  Coquillettes bio semi
complet sauce fève pesto et
cantal aop

 Coquillettes bio
Ratatouille à la niçoise
et emmental râpé

Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc

Croissant
Fruit

JEUDI

L'assiette découverte: le haricots blancs

Soupe de légumes racines
et mozzarella râpée

Cordon bleu de volaille
Pané à l'emmental
Patate douce et haricots
blancs au lait de coco

Fruit

Marbré au chocolat
Jus de pommes (100 % jus)

VENDREDI

Salade de mâches et
betteraves rouges
et vinaigrette moutarde

 Rôti de boeuf char froid
Sauce chasseur (champignon,
estragon, tomate)

Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate
Chou fleur en béchamel

 Pomme de terre vapeur
fraîches

 Cake coco bio

Baguette
et beurre
Fruit

sodexo


Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit local


Viande
charolaise


Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Louveciennes
Menus du 16/02/2026 au 20/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

** Menu végétarien **

  Couscous végétal aux
cinq légumes et raisins secs,
semoule bio
sauce tomate


Brie


Fruit

Baguette
Barre de chocolat
Jus de pommes (100 % jus)

MARDI

 Salade de pâte bio
et dés d'emmental

 Colin d'Alaska pmd sauce
basilic
Brocolis en persillade
Blé


Fruit

Barre bretonne à partager
Coupelle de purée de pomme
coing

MERCREDI

Céleri rémoulade

 Sauté de boeuf lr sauce
poivrade (oignon, carotte,
vinaigre, herbes)

 Merlu pmd sauce citron
  Carottes bio et lentilles
mijotées bio


Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc

Briochette aux pépites de
chocolat
Fruit

JEUDI

Soupe de légumes variés
(carotte, pdt, poireau,
chou-fleur, céleri h. verts,
petits pois)


Gratin de pomme de terre et
lardons* fromage à tartiflette
Pommes de terre au fromage
à tartiflette
Salade verte
et vinaigrette moutarde


Yaourt aromatisé

Baguette
Confiture
Coupelle de purée de pommes
et poire

VENDREDI

Carottes râpées vinaigrette à
la moutarde
et emmental râpé

  Sauce façon bolognaise
effiloché de canard vf et
haricot blanc, macaronis bio
semi complet

 Macaroni bio sauce
légumes et pois cassés


Smoothie de pommes et
bananes

Pain au lait
Fruit




Certifié Label
Rouge


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de la mer
durable


Viande Française


Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Louveciennes

Menus du 23/02/2026 au 27/02/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

Boulettes au mouton et boeuf
sauce façon orientale (oignon,
tomate, persil, ail, épices)
Boulettes de sarrasin, lentilles
et légumes sauce tomate
Pommes de terres quartier
avec peau
Ratatouille

Tomme blanche

Fruit

Brioche aux pépites de
chocolat
Fruit

MARDI

Soupe potiron, lentille corail et
miel

Cantal râpé aop

Dés de colin d'Alaska pmd
sauce curry
Printanière de légumes
(carotte, petits pois, navet,
h.vert et pomme de terre)

Fruit

Croissant
Fruit

MERCREDI

Salade iceberg
et vinaigrette moutarde

Rôti de dinde lr au jus
Beignets de calamar

Purée de choux de
Bruxelles et pommes de terre
au fromage (pdt fraîche)

Yaourt bio aromatisé vanille

Gaufre Bruxelloise dcg
Fruit

JEUDI

Salade coleslaw bio lcl
(carotte, chou blanc,
mayonnaise)

Daube de boeuf lr à la
provençale

Omelette bio
Haricots beurre persillés
Farfalles
et emmental râpé

Cake bio au chocolat

Pain au lait
Fruit

VENDREDI

** Menu végétarien **

Œuf dur bio
et mayonnaise

Riz bio semi complet sauce
crème champignons

Fromage blanc nature
dosette de sucre blanc

Gâteau fourré à la fraise
Fruit



Appellation
d'Origine
Protégée



Certifié
Label Rouge



Décongelé



Issu de
l'agriculture
biologique



Produit de
la mer
durable



Produit local



Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy

Louveciennes

Menus du 02/03/2026 au 06/03/2026

MENU

de la semaine



LUNDI

 Chou rouge frais bio lcl
vinaigrette bio

—

 Merlu pmd sauce
basquaise

 Riz bio

Petits pois mijotés

—

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

—

Pain au chocolat
Fruit

MARDI

 Poulet lr sauce au thym
Pané à l'emmental
Ratatouille à la niçoise et blé

—

 Pont l'Evêque aop

—

 Fruit bio

—

Madeleine
Fruit

MERCREDI

 Rôti de veau lr sauce
pomme curry crémée

 Dés de colin d'alaska et
saumon pmd sauce curry

 Carottes bio à l'ail

  Semoule bio

—

 Yaourt bio nature

—

Smoothie pomme, mandarine,
miel

—

Pain au lait
Fruit

JEUDI

**** Menu végétarien ****

Céleri rémoulade
et dés d'emmental

—

 Œuf dur bio sauce mornay
Epinards hachés à la
béchamel

  Pommes de terre
fraîches lcl persillées

—

 Cake nature bio

—

Briochette aux pépites de
chocolat
Fruit

VENDREDI

Soupe de brocolis, poireaux et
pommes de terre
et mozzarella râpée

—

Carbonara (sauce à la crème,
champignons et lardons de
porc)

 Penne bio sauce fromage à
tartiflette et cantal

 Pennes bio

—

Fruit

—

 Gaufre Bruxelloise dcg
Fruit




Appellation
d'Origine
Protégée


Certifié
Label Rouge


Décongelé


Issu de
l'agriculture
biologique


Produit de
la mer
durable


Produit local


Produit local

Les indications d'allergènes sont disponibles sur l'appli SoHappy