





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

Brioche 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 Ici 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

sodexo



Appellation  
d'Origine  
Protégée



Certifié  
Label Rouge



Décongelé



Issu de  
l'agriculture  
biologique



Produit de  
la mer  
durable



Produit local



Viande  
charolaise

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

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 lcl 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



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



  
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

# 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

Brioquette 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 crème

 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