Louveciennes
Menus du 31/08/2026 au 04/09/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates et vinaigrette moutarde	Meunière colin pmd d'Alaska frais et citron	** Menu végétarien **	**menu de rentrée**	Escalope de dinde lr sauce basquaise (tomate, oignon, laurier, thym)
Omelette bio fraîche et emmental râpé	Penne bio semi complet Courgettes à la provençale et emmental râpé	Carottes râpées vinaigrette à la moutarde	Concombre en cubes et vinaigrette à la moutarde et au basilic et dés d'emmental	Merlu pmd sauce basquaise
Carottes Blé sauce tomate	Brie	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	Bifteck haché char au jus Nuggets de blé	Purée de potiron et pommes de terre (pomme de terre fraiche)
Coupelle de purée de pommes et fraises	Crème dessert saveur chocolat	Légumes couscous Semoule bio sauce tomate	Pommes de terre quartier avec peau Haricots verts au persil Ketchup	Saint Nectaire aop
		Yaourt bio aromatisé vanille	Dessert à boire abricot pomme banane	Fruit de saison bio
Gaufre poudrée Fruit	Pain de mie Assortiment de préparation de fruits Coupelle de purée de pommes et ananas	Moelleux pomme Fruit	Pain et beurre Coupelle de purée de pommes	Gaillardise au chocolat Jus d'oranges (100 % jus)

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

sodexo

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Viande charolaise · Produit local

Louveciennes
Menus du 07/09/2026 au 11/09/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
**** Menu végétarien **** Macaronis semi complet bio,sauce légumes du sud bio et fromage de brebis Yaourt bio nature et sucre blanc Fruit de saison	Poulet lr façon yassa (épices, moutarde, citron) Semoule bio aux légumes et pois chiches bio Semoule bio Carottes à l'ail au jus de légumes sauce tomate Camembert Coupelle de purée de pommes et fraises	Sauté de boeuf lr sauce barbecue Colin d'Alaska pmd sauce crème Petits pois au persil Risetti Fromage frais Fraidou Fruit de saison bio	Merlu pmd sauce échalote Epinards branches en béchamel Pommes de terre fraîches persillées Cantal aop Pastèque	Lasagnes de bœuf et volaille Lasagne ricotta épinard chèvre Salade iceberg et vinaigrette moutarde Fromage blanc nature et sucre blanc Gâteau façon maxi-cookie
Pain Assortiment de préparation de fruits Coupelle de purée de pommes	Barre bretonne Fruit	Briochette aux pépites de chocolat Fruit	Pain et beurre Coupelle de purée de pomme kiwi	Quatre quart Fruit

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

sodexo

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local

Louveciennes
Menus du 14/09/2026 au 18/09/2026

MENU *de la semaine*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates et vinaigrette balsamique	Filet de dinde lr façon jambon	Concombre bio tzatziki (fromage blanc, échalote, aneth) et dés de mimolette	Rôti de boeuf char froid Sauce au thym	***** Menu végétarien *****
Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron	Pâtes Coquill'Othes bio sauce égréné végétal tomate façon bolognaise bio	Merlu pmd sauce curry	Quenelle nature sauce tomate	Chili végétal, haricots rouges et riz
Ratatouille Boulgour	Pâtes Coquill'Othes bio et emmental râpé Carottes au persil	Purée de chou fleur et pommes de terre fraîches	Haricots beurre au persil Pomme de terre vapeur fraîches	Bûche mélangée
Petit fromage frais nature au lait entier et sucre blanc	Purée de pomme fraiche bio	Semoule au lait	Yaourt bio brassé aromatisé fraise	Fruit de saison
			Cake nature bio	
Pain Pâte à tartiner sans huile de palme Coupelle de purée de pomme coing	Madeleine Fruit	Croissant Fruit	Pain Assortiment de préparation de fruits Fruit	Rocher noix de coco Jus d'oranges (100 % jus)

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

sodexo

Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Viande charolaise · Produit local

Louveciennes
Menus du 21/09/2026 au 25/09/2026

MENU *de la semaine*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Penne bio sauce bolognaise bio Pennes bio semi complètes, lentille verte tomate bio façon bolognaise et emmental râpé Fromage Carré bio Fruit de saison	***** Menu végétarien ***** Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio sauce tomate Fromage frais Tartare nature Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Salade de torsades, échalote et poivrons Colin d'Alaska pmd sauce crème Printanière de légumes (carotte, petits pois, navet, h.vert et pomme de terre) au persil Yaourt nature et sucre blanc	***** Assiette découverte***** Chips de maïs, oignon confit, crème fromagère Fourme d'Ambert aop et noix Cordon bleu de volaille Pané moelleux au gouda Purée de carottes (carottes et pommes de terre fraîche) Banane bio et sauce chocolat	Salade de tomates et vinaigrette moutarde et dés d'emmental Sauté de boeuf lr sauce tomate et origan Omelette bio Gratin de courgettes Pommes de terre fraîches persillées Tarte au flan dcg
Pain au lait Jus de pommes (100 % jus)	Pain Miel Fruit	Quatre quart Fruit	Brownie Coupelle de purée de pommes et poire	Pain Assortiment de préparation de fruits Fruit

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

sodexo

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Décongelé · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local

Louveciennes
Menus du 28/09/2026 au 02/10/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées et vinaigrette aux herbes	*** Menu végétarien ***	Concombre khira raïta (coriandre, cumin, fromage blanc)	Crêpe à l'emmental	Salade iceberg et vinaigrette moutarde
Jambon blanc de porc lr Pané de blé, graine, emmental, épinards	Nugget's à l'emmental	Steak haché de veau lr sauce forestière (champignon)	Merlu pmd sauce pomme curry crèmée	Emincé de volaille kebab Nuggets de blé
Pâtes Coquill'Othes bio et mozzarella râpée Brocolis au persil	Riz bio sauce tomate	Parmentier d'égréné végétal de pois et purée de butternut bio et pommes de terre fraiches	Chou fleur en béchamel et emmental râpé Blé	Pommes de terre quartier avec peau Ketchup
Purée de pomme fraiche bio parfumée à la vanille	Munster aop	Purée de courge butternut bio et pommes de terre Purée de courge butternut bio et pommes de terre (Pdt fraîche locale)	Fruit de saison	Yaourt bio nature et sucre blanc
Pain et beurre Jus d'oranges (100 % jus)	Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat	Madeleine Coupelle de purée de pommes	Pain Assortiment de préparation de fruits Fruit
	Briochette aux pépites de chocolat Coupelle de purée de pommes et poire	Pain au chocolat Fruit		

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

sodexo

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture · Produit de la mer durable · Produit local

Louveciennes
Menus du 05/10/2026 au 09/10/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de tomates et vinaigrette moutarde	Francfort de volaille	Rôti de dinde lr jus aux oignons	***** Menu végétarien *****	Colin d'Alaska pmd au citron persillé
Sauté de boeuf lr sauce façon orientale	Merlu pmd sauce crème à la tomate	Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate	Concombre en cubes et vinaigrette moutarde et dés d'emmental	Riz cuisiné pilaf
Couscous végétal aux cinq légumes et raisins secs, semoule bio	Lentilles au jus de légumes	Petits pois au persil	Nugget's à l'emmental	Courgettes au persil
Semoule bio	Carottes	Torsades et emmental râpé	Haricots verts au persil	Pointe de Brie
Légumes couscous sauce tomate	Fromage frais Petit louis	Gouda	Blé	Fruit de saison
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Gâteau bio aux pommes	
Biscuit palmier pur beurre Fruit	Pain Barre de chocolat Coupelle de purée de pomme kiwi	Croissant Fruit	Pain Assortiment de préparation de fruits Fruit	Pain au lait Jus d'oranges (100 % jus)

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

sodexo

Certifié Label Rouge — Issu de l'agriculture biologique — Produit de la mer durable — Produit local

Louveciennes
Menus du 12/10/2026 au 16/10/2026

MENU *de la semaine*

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
La ronde des pains *** Menu végétarien *** Concombre en cubes Sauce fromage blanc à la menthe Fusilli bio sauce lentilles verte et tomate bio et emmental râpé Purée de pomme fraiche Pain d'épices Brownie Fruit	***La ronde des pains*** Poulet lr rôti au jus Beignet stick mozzarella Haricots verts au persil Pommes de terre fraîches persillées Cantal aop Pain complet Muffin vanille pépites de chocolat Gaufre poudrée JUS RAISIN PUR JUS	***La ronde des pains*** Rillettes de colin pmd et haricots blancs Pain suédois Omelette bio et mozzarella râpée Riz bio sauce tomate Ratatouille Fruit de saison Gâteau fourré à la fraise Fruit	***La ronde des pains*** Salade coleslaw Saute de boeuf lr sauce olives lié à la chapelure Parmentier d'égréné végétal et purée de potiron et pommes de terre fraiches Purée de potiron et pommes de terre (pomme de terre fraiche) et emmental râpé Brioche tranchée Pâte à tartiner sans huile de palme Barre bretonne Fruit	***La ronde des pains*** Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé Pommes de terre quartier avec peau Ketchup Yaourt bio aromatisé fraise Bergerie de Rambouillet Fruit de saison Pain Miel Coupelle de purée de pomme coing

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

sodexo

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Produit local

Louveciennes
Menus du 19/10/2026 au 23/10/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Sauté de dinde lr sauce chasseur Steak de lentilles bio Brocolis au persil Pommes de terre fraîches persillées Bûche mélangée Fruit de saison Croissant Fruit	Dés de colin pmd sauce crème ciboulette persil Riz bio Epinards branche au jus au jus de légumes Fromage blanc et sucre roux Mousse au chocolat au lait Gâteau fourré à la fraise Fruit	Carottes râpées vinaigrette à la moutarde et dés d'emmental Rôti de boeuf char froid sauce provençale Omelette bio Purée de courge butternut bio et pommes de terre (Pdt fraîche locale) Beignet framboise dcg Barre bretonne Fruit	*** Menu végétarien *** Mâche et betterave et vinaigrette moutarde Penne bio sauce fromage à tartiflette et cantal Purée de pomme fraiche bio et crumble sucré Gaufre poudrée Fruit	Boulette de boeuf bio sauce tomate Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate Légumes couscous Semoule bio sauce tomate Saint Paulin Fruit de saison Briochette aux pépites de chocolat Fruit

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

sodexo

Certifié Label Rouge · Décongelé · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Viande charolaise · Produit local

Louveciennes
Menus du 26/10/2026 au 30/10/2026

MENU de la semaine

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées bio et vinaigrette bio balsamique et dés d'emmental Aiguillette de poulet vf sauce basquaise Merlu pmd sauce basquaise Petits pois au jus de légumes Riz Liégeois saveur vanille sur lit de caramel Marbré au chocolat Fruit	***** Menu végétarien ***** Semoule bio aux légumes et pois chiches bio sauce tomate Petit fromage frais aromatisé aux fruits Fruit de saison Gaillardise au chocolat Fruit	Parmentier de bœuf bio et pdt bio fraiche Parmentier égréné végétal Purée de pommes de terre bio Salade iceberg et vinaigrette moutarde Pointe de Brie Ile flottante et sa crème anglaise Madeleine Fruit	Colin d'Alaska pmd pané au riz soufflé et citron Purée de brocolis et pommes de terre fraiches Saint Nectaire aop Fruit de saison Pain au lait Fruit	Sauté de porc lr sauce au thym Galette mexicaine de boulgour et haricot rouge, cheddar et sauce tomate Carotte bio au persil Farfalles Fromage blanc nature et sucre blanc Gâteau de haricots blanc et chocolat Pain au chocolat Fruit

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

sodexo

Appellation d'Origine Protégée · Certifié Label Rouge · Issu de l'agriculture biologique · Produit de la mer durable · Viande Française · Produit local