

Ville de Louveciennes


















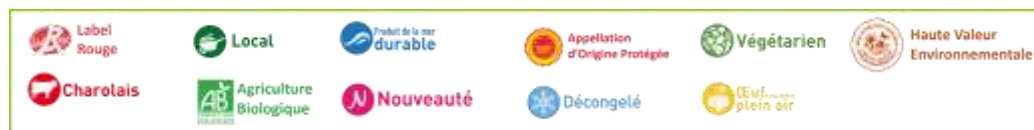
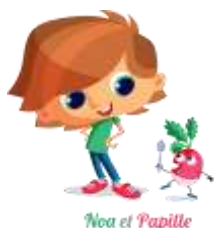
Semaine du 06/01/25 au 12/01/25

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
	Végétarien		Partage de la galette	
<p>Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange</p> <p>*** </p> <p>Sauté de boeuf CHAR sauce orientale (tomate, épices)</p> <p><i>SV : Colin d'Alaska sauce Orientale PMD</i></p> <p> Semoule BIO locale </p> <p>Tajine de légumes (tomate, miel, raisin sec, cumin, aubergine)</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc & sucre</p> <p>***</p>	<p>Soupe de lentilles corail au lait de coco</p> <p>***</p> <p>Crispidor (beignets fromagers)</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Printanière de légumes (pt pois, carotte, hvert, pdt)</p> <p>***</p> <p>Yaourt BIO à la framboise et abricot </p> <p>***</p>	<p>Coleslaw LOCAL (carotte et chou blanc locaux marinés)</p> <p> ***</p> <p>Merlu PMD sauce tomate</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Blé BIO </p> <p>Ratatouille</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur chocolat</p>	<p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>*** </p> <p>Emincé de dinde LR sauce paprika</p> <p><i>SV : Pané moelleux gouda</i></p> <p>Riz BIO </p> <p>Chou fleur BIO sauce blanche</p> <p>Emmental râpé</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Galette frangipane</p>	<p>***</p> <p>Paupiette de saumon sauce citron</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Purée d'épinards BIO (pomme de terre BIO) </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
<p>Pain de mie</p> <p>Assortiment de confiture</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Gâteau moelleux marbré chocolat</p> <p>Purée de fruits pomme/ananas</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain</p> <p>Beurre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain au chocolat du boulanger</p> <p>Purée de pomme</p>

















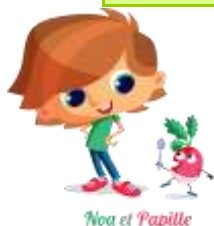
Semaine du 13/01/25 au 19/01/25

Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
Végétarien			Les agrumes	
<p>Soupe cultivateur (carotte, poireau, pdt, navet)</p> <p>***</p> <p>Dahl de lentille corail</p> <p>SV :</p> <p>Riz BIO </p> <p>  ***</p> <p>Yaourt BIO LCL nature de la Bergerie Nationale et sucre</p> <p>***</p>	<p>***</p> <p>Calamars à la Romaine et citron</p> <p>SV :</p> <p> Semoule BIO locale </p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc fruité</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme BIO </p>	<p>*** </p> <p>Rôti de bœuf CHAR au jus</p> <p>SV : Sauce caponata (duo de courgettes, olives noires, poivrons e</p> <p>Coquillettes BIO </p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Emmental râpé</p> <p>***</p> <p>Camembert</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Salade verte vinaigrette agrume et noix de cajou</p> <p>Dés d'emmental</p> <p>*** </p> <p>Sauté de dinde LR sauce cantadou agrume potiron</p> <p>SV : Merlu PMD sauce fromage frais agrume potiron</p> <p>Pommes de terre LCL 78 </p> <p>Carottes BIO au jus</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Cake mandarine et cacao (farine et lait LCL, oeuf BIO)</p>	<p>Céleri LCL en rémoulade</p> <p>*** </p> <p>Colin d'Alaska PMD sauce aux épices douces</p> <p>SV :</p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Petits pois</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel</p>
<p>Barre bretonne</p> <p>Purée pomme poire HVE</p>	<p>Pain</p> <p>Beurre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Brioche au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain</p> <p>Assortiment de confiture</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>2 Madeleines</p> <p>Purée de pomme</p>





















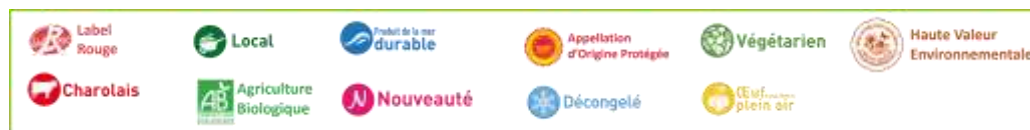
Semaine du 20/01/25 au 26/01/25

Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Végétarien				
<p>*** Nuggets au blé Ketchup</p> <p>SV :</p> <p>Lentilles vertes BIO LCL au jus Chou-fleur BIO  persillé</p> <p>*** Gouda</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p>	<p>***  Sauté de boeuf CHAR sauce tomate olive origan</p> <p>SV : <i>Sauce aux lentilles vertes façon bolognaise, graine de courge</i></p> <p>Pennes BIO semi complètes </p> <p>Poêlée de légumes BIO (carotte, courgette, pomme de terre) Emmental râpé</p> <p>*** Pont l'Evêque AOP </p> <p>*** Fruit Local </p>	<p>Crêpe à l'emmental </p> <p>***  Dés de colin d'Alaska PMD sauce ciboulette</p> <p>SV :</p> <p>Riz BIO </p> <p>Petits pois</p> <p>  *** Yaourt BIO LCL nature de la Bergerie Nationale et sucre</p> <p>***</p>	<p>Soupe de légumes variés BIO(carotte, chou-fleur, poireau, h.</p> <p>*** Tartimouflette (gratin pomme de terre, lardons, oignons)</p> <p>SV : <i>Gratin Tartimouflette (gratin de pdt, fromage à tartiflette)</i></p> <p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>***</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p>	<p>Emincé de chou rouge vinaigrette</p> <p> *** Merlu PMD sauce ti'légumes (carotte, navet, poireau)</p> <p>SV :</p> <p>Purée de pommes de terre- potiron</p> <p>Emmental râpé</p> <p>***</p> <p>*** Gâteau aux haricots blancs et chocolat (oeuf BIO)</p>
<p>Pain Assortiment de confiture Purée de pomme</p>	<p>Cake marbré au chocolat Jus de pommes 100 % pur jus</p>	<p>Pain au lait Fruit de saison</p>	<p>Gâteau fourré à l'abricot Purée pomme poire HVE</p>	<p>Pain Beurre Fruit de saison</p>












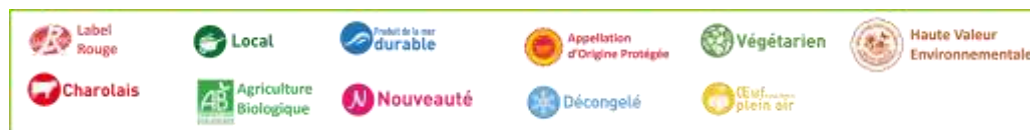
Semaine du 27/01/25 au 02/02/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi  	Vendredi
			Végétarien	
<p>***  Stifado de boeuf CHAR (sauté de boeuf, sauce tomatée aux aromate)</p> <p><i>SV : Galette mexicaine (boulgour, h.rouge) sauce tomate</i></p> <p> Semoule BIO locale </p> <p>Carottes BIO au jus</p> <p>  *** Yaourt BIO LCL nature de la Bergerie Nationale et sucre</p> <p>*** Fruit de saison</p> <p>Barre bretonne Purée de pomme</p>	<p>Carotte râpée BIO vinaigrette ciboulette</p> <p> *** Merlu PMD sauce citron</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Riz BIO </p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricot)</p> <p>***</p> <p>*** Dessert lacté gélifié saveur vanille</p> <p>Gâteau fourré fraise Fruit de saison</p>	<p>Soupe de légumes racines (carotte, céleri, choux navet)</p> <p>Emmental râpé</p> <p>***  Escalope de dinde LR sauce Normande</p> <p><i>SV : Omelette BIO sauce provençale</i></p> <p>Pommes de terre LCL 78 </p> <p>Haricots verts BIO persillés </p> <p>***</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p> <p>Pain de mie Fruit de saison</p>	<p> *** Sauce aux lentilles vertes façon bolognaise,graine de courge</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Penne BIO </p> <p>Emmental râpé</p> <p>*** Coulommiers</p> <p>*** Fruit de saison BIO </p> <p>2 Madeleines Jus multifruits</p>	<p>Salade verte BIO vinaigrette</p> <p>***  Colin d'Alaska PMD sauce crème</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Gratin brocoli, chou fleur et pomme de terre</p> <p>Emmental râpé</p> <p>***</p> <p>*** Beignet fourré à la pomme </p> <p>Pain Beurre Fruit de saison</p>
















Semaine du 03/02/25 au 09/02/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			Végétarien	
<p>***  Cuisse de poulet LR jus aux herbes</p> <p><i>SV : Filet de colin alaska meunière PMD</i></p> <p>Blé BIO à la tomate Ratatouille</p> <p>***  Saint nectaire AOP</p> <p>*** Purée de pomme BIO </p> <p>Barre marbré chocolat Jus d'orange 100% pur jus</p>	<p> Crêpe à l'emmental</p> <p>***  Boeuf CHAR mode</p> <p><i>SV : Pané de blé aux graines, emmental et épinard</i></p> <p>Pommes de terre LCL 78  Carottes BIO au jus</p> <p>*** Yaourt BIO LCL aromatisé de la bergerie nationale de Rambouillet</p> <p>***</p> <p>Pain de mie Assortiment de confiture Purée de pomme et fraise</p>	<p>Soupe au potiron</p> <p>Mozzarella râpé</p> <p> *** Merlu PMD sauce citron</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Riz Epinards BIO sauce blanche</p> <p>***</p> <p>***  Fruit de saison BIO</p> <p>Croissant du boulanger Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et croûtons vinaigrette</p> <p>*** Quenelles nature sauce champignons</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Lentilles vertes BIO LCL au jus Chou fleur persillé</p> <p>***</p> <p>*** Crêpe et pâte à tartiner</p> <p>Pain Beurre Fruit de saison</p>	<p>Céleri BIO rémoulade</p> <p>*** Thon à la tomate</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Pennes BIO semi complètes  Haricots verts persillés</p> <p>***</p> <p>*** Dessert lacté saveur vanille à boire (lait LCL des Yvelines)</p> <p>Gâteau fourré à l'abricot Fruit de saison</p>



Semaine du 10/02/25 au 16/02/25

Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Végétarien			
 Pizza tomate, emmental et mozzarella *** Mijoté de porc sauce Esterel <i>SV : Galette au boulgour & pois-chiche sauce tomate</i> Riz Brocolis BIO au jus  ***  Yaourt BIO LCL nature de la Bergerie Nationale et sucre ***	Radis beurre *** Tajine végétarienne <i>SV :</i>  Semoule BIO LCL  BQ SCE TOMATE *** *** Dessert lacté gélifié au chocolat	Carottes râpées BIO LCL des Yvelines vinaigrette à l'orange *** Emincé de saumon sauce citron <i>SV :</i> Coquillettes BIO  Poêlée de légumes BIO  (carotte, courgette, pomme de terre) Mozzarella râpée *** *** Compote de fruits	Coleslaw (carotte BIO et chou blanc BIO marinés) Dés d'emmental ***  Rôti de boeuf CHAR au jus <i>SV : Pané moelleux gouda</i> Purée de courgette BIO  *** *** Cake à la noix de coco (farine LCL, lait LCL, oeuf BIO)	Soupe de patate douce et lait de coco Emmental râpé ***  Colin d'Alaska pané PMD Ketchup <i>SV :</i> Pommes de terre LCL 78 Petits pois  *** *** Fruit de saison BIO 
Pain Beurre Purée de pomme	Gâteau fourré fraise Fruit de saison	Cake marbré au chocolat Fruit de saison	Pain Assortiment de confiture Jus d'orange 100% pur jus	Pain au lait Purée de pomme et fraise


















Semaine du 17/02/25 au 23/02/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Emincé de chou rouge BIO vinaigrette</p> <p> ***</p> <p>Merlu PMD sauce safranée</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Tortis BIO </p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricot)</p> <p>Mozzarella râpée</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Crème dessert saveur vanille</p>	<p><i>***</i></p> <p>Sauté de veau sauce paprika</p> <p><i>SV : Merlu PMD sauce ti'légumes (carotte, navet, poireau)</i></p> <p>Riz BIO </p> <p>Carottes BIO persillées</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p><i>***</i> </p> <p>Roti de dinde LR au jus</p> <p><i>SV : Pané aux petits légumes (pois, carottes, poireaux)</i></p> <p>Pommes de terre LCL 78 </p> <p>Julienne de légumes</p> <p> ***</p> <p>Yaourt BIO LCL nature de la Bergerie Nationale et sucre</p> <p>***</p>	<p>Carottes rapées BIO LCL sauce vinaigrette</p> <p>Dés d'emmental</p> <p> <i>***</i></p> <p>Parmentier lentille verte champignon butternut</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Brownie mexicain (oeuf BIO LCL)</p>	<p>Soupe de légumes (carottes, poireaux, navet et pdt)</p> <p>Cantal AOP râpé </p> <p><i>***</i> </p> <p>Colin d'Alaska PMD sauce curry</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Blé</p> <p>Haricots verts BIO persillés</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p>
<p>Gâteau fourré à l'abricot</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Barre bretonne</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Gâteau moelleux marbré chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Moelleux au citron</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>2 Madeleines</p> <p>Fruit de saison</p>



Semaine du 24/02/25 au 28/02/25

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
			Végétarien	
<p>*** </p> <p>Sauté de boeuf CHAR bourguignon</p> <p><i>SV : Colin d'Alaska PMD sauce tomate</i></p> <p>Boulgour BIO </p> <p>Carottes ail et persil</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc & sucre</p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>Barre marbré chocolat Fruit de saison</p>	<p>Salade de riz arlequin (riz, olives, maïs, poivrons)</p> <p>Dés d'emmental</p> <p> ***</p> <p>Merlu PMD sauce printanière</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Pommes de terre LCL 78 </p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricot)</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Purée de pomme BIO </p> <p>2 Madeleines Fruit de saison</p>	<p>*** </p> <p>Poulet rôti LR au jus</p> <p><i>SV : Omelette BIO à l'emmental</i></p> <p>Purée de pommes de terre bio brocolis </p> <p>***</p> <p>Camembert BIO </p> <p>***</p> <p>Fruit de saison BIO </p> <p>2 Madeleines Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées BIO LCL vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Dés d'emmental</p> <p>***</p> <p>Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate</p> <p><i>SV :</i></p> <p> Semoule BIO locale </p> <p>Haricots beurre persillés</p> <p>***</p> <p>***</p> <p>Tarte flan </p> <p>Gâteau fourré à l'abricot Fruit de saison</p>	<p>Soupe paysan (carotte, navet, celeri, oignon)</p> <p>***</p> <p>Quiche au thon, tomate et moutarde</p> <p><i>SV :</i></p> <p>Salade verte vinaigrette</p> <p>***</p> <p>Yaourt aromatisé vanille BIO </p> <p>***</p> <p>Gâteau fourré fraise Fruit de saison</p>

