



TOUT SAVOIR SUR LE PORTAGE DE REPAS



Pour l'autonomie



Pour les repas



Pour le lieu de vie



Pour la sécurité



Pour les déplacements

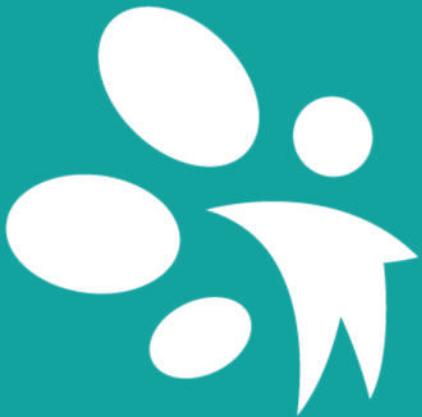


Table des matières



Notre agence	2
Le portage de repas par Louvéa Metz	3
La composition de nos menus	4
Comment �a marche ?	6
Nos conseils de réchauffage	10
Les tarifs et aides possibles	12
Charte qualité Louvéa	16
Lexique culinaire et gustatif	17

Notre agence

Agence Louvéa Metz

 45 rue de Metz
57130 Jouy-aux-Arches

 contact@louvea-metz.fr

03 87 75 32 99

 Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 9h à 17h en continu
06 22 25 87 75

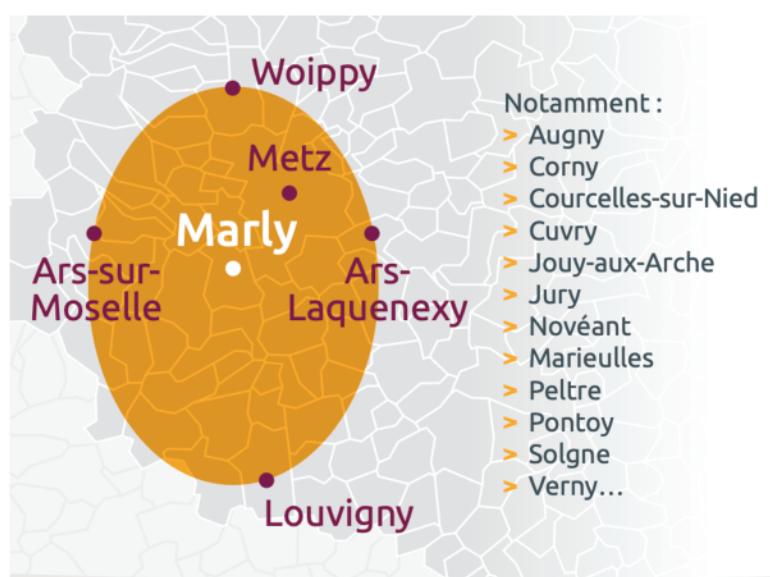
 Pour les urgences qui impacteraient le bon déroulement des livraisons, astreinte du lundi au vendredi de 7h à 9h et de 17h à 21h, et le samedi et dimanche de 7h à 21h

 Accueil sur place le lundi de 10h à 12h et 14h à 17h, le mercredi de 10h à 12h

 Sur rendez-vous le reste de la semaine

Notre zone d'intervention

Marly et dans un rayon de 20 km





Le portage de repas par Louvéa Metz

Bien manger, c'est l'affaire de tous ! Louvéa Metz vous propose tous les jours de la semaine, des repas cuisinés avec des produits frais et de saison, pour des menus complets, variés et équilibrés.



Ensemble, nous complétons un document concernant vos attentes, vos goûts, vos préférences et contraintes alimentaires.

Sans aucun engagement de durée, vous choisissez la fréquence des repas parmi nos différentes formules.

Vous avez la possibilité de solliciter la présence d'un professionnel de Louvéa Metz pour vous aider à préparer et/ou prendre votre repas.

You can download
our menus at
www.louvea-metz.fr



La composition de nos menus

QUI PRÉPARE LES REPAS ?

Notre cuisine centrale API Restauration à Delme, confectionne des repas "Comme à la maison", cuisinés avec des produits frais et de saison, pour des menus complets, variés et équilibrés. Les repas sont confectionnés avec des ingrédients de qualité repérables par des petits logos sur les menus :



des produits certifiés origine France (bœuf, volaille fraîche, viande de porc piécée fraîche, yaourts),



des produits régionaux (pendant la saison, carotte, pomme, chou blanc et rouge, pomme de terre, yaourt et fromage),



des produits frais et de saison, bio.

Les modalités d'approvisionnement de notre cuisine centrale (produits locaux, de saison....) peuvent conduire à des modifications de menus.

DE QUOI EST COMPOSÉ LE MENU ?

Nos menus sont constitués d'une entrée, d'un plat, d'un accompagnement, d'un fromage ou d'un produit laitier, et d'un dessert.

PROPOSEZ-VOUS DES MENUS DE RÉGIMES ?

Oui, chaque convive a la possibilité de manger en fonction de son état de santé et de ses envies, en choisissant parmi différents menus :

- Repas classique
- Repas sans sel ajouté
- Repas sans sucre ajouté
- Repas sans sel et sans sucre ajoutés
- Repas mixé



QUELS SONT LES "PETITS +" QUE VOUS PROPOSEZ ?

En partenariat avec des artisans locaux :
 Boulangerie A la gerbe d'or à Woippy,
 Traiteur fruitier Aux 4 saisons à Marly,
 Traiteur Pierre Cordier Les petits plats de Pierre à Woippy,
 nous vous proposons :

- des viennoiseries
- du pain
- des pâtés lorrains
- des œufs par 6
- des paniers de fruit
- des plats traiteurs
- des journaux



Semaine 37

Menus du lundi 11 septembre 2023
au dimanche 17 septembre 2023

Nom :
Prénom :

03.87.75.32.99 repas@louvea-metz.fr

A remettre à votre livreur le plus tôt possible et au plus tard mercredi

Jours de livraison	BOULANGERIE Angel et Yann	TRAITEUR FRUITIER	TRAITEUR LES PETITS PLATS DE PIERRE	PRESSE
lundi 11 septembre	pain individuel pain de campagne tranché croissant croissant chocolat pâté lorrain	4 saisons	Dos de cabillaud au chorizo et accompagnement de légumes de saison Nid d'herbes (pâte de lasagnes roulée au fromage frais, jambon, basilic, recouverte de sauce tomate et gratinée au four) Légumes farcis (trois légumes et farces différentes) Navarin d'agneau Suprême de volaille aux champignons et purée maison Porc caramel au riz cantonnais	
mercredi 13 septembre	pain individuel pain de campagne tranché croissant croissant chocolat pâté lorrain			
vendredi 15 septembre	pain individuel pain de campagne tranché croissant croissant chocolat pâté lorrain			



Retrouvez vos
"petits +" au
verso de la
feuille de
commande



Comment ça marche ?



Y-A-T-IL UNE FEUILLE DE MENU POUR CHOISIR SON REPAS À L'AVANCE ?

Oui, chaque lundi, nous distribuons une feuille de menu du lundi au dimanche de la semaine +2. Vous pourrez ainsi faire un choix chaque jour entre les 2 menus classiques, avec le potage du jour, le menu traiteur et les "petits+".

Louvéa
Etre là pour vous
METZ

03.87.75.32.99 repas@louvea-metz.fr

Menus du lundi 19 juin 2023 au dimanche 25 juin 2023

Nom: _____
Prénom: _____

A remettre à votre livreur le plus tôt possible et au plus tard mercredi

lundi 19 juin 2023	Choix	mardi 20 juin	Choix	mercredi 21 juin	Choix	jeudi 22 juin	Choix	vendredi 23 juin	Choix	samedi 24 juin	Choix	dimanche 25 juin	Choix
Saint Rosalie	Saint Silvère	Été	Saint Albin	Sainte Audrey	Saint Jean-Baptiste	Sainte Odile	Sainte Odile	Sainte Odile	Sainte Odile	Sainte Odile	Sainte Odile	Menu Tradition	
RADIS ROSES RAPÉES SAUCE AU MOUTON, CHAMPIGNONS ET CROQUETTE	GRILLADE DE POULET SAUCE BARIGUÈRE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	CÔTE DE PORC SAUCE AU CUMIN	CONCOMBRE VINAIGRETTE À L'ESTRAGON	BOULETTES AU VEAU SAUCE NAPOLITaine	MELON	PÂTE DE LA MUSIQUE	FILET DE MERLU SAUCE AU THYM	POULET DE CAMPAGNE, CORNICHONS	COURGETTES RAPÉES VINAIGRETTE FAÇON PESTO	ROUGAIL DE SAUCISSE	RIZ DE CAMARGUE JAUNE	SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE
COQUILLETTES BIO EDAM	EDAM	CAROTTES À LA CORIANDRE	CAMEMBERT	SEMOLINE BIO	FROMAGE FRAIS NATURE	POMMES DE TERRE GRENACHE	SAUTÉ DE POULET AU MIEL ET CITRON	BLEU	COMPOTE POMME ABRICOT BIO	PETIT MOULÉ AL ET FINES HERbes	PETIT MOULÉ AL ET FINES HERbes	FRUIT DE Saison BIO	RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE
FLAN CHOCOLAT	BIGNEAU FRAMBOISE	FROMAGE BLANC SUCRE		DUO DE FROMAGES									HARICOTS PLATS
Menu A													SANT NECTAIRE A.O.P.
BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE	PAUPONETTE DE BOEUF VBF SAUCE ROMAINE	TOMATES VINAIGRETTE	JAMBON DE DINDE (TRANCHE)	ROSETTE (TRANCHE) ET CORNICHONS	SOUPÉE DE FRUITS A LA MENTHE + CONFITURE FEM		CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE					TARTE AUX CERISES DU CHEF
PAUPONETTE DE BOEUF VBF SAUCE ROMAINE	PRINTANIERE DE LEGUMES	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES	CAMEMBERT	GRUÈCHE AU FROMAGE			LASAGNE BOLOGNAISE VBF	OMELETTE SAUCE TOMATE					
EDAM			CREME DESERT VANILLE	FROMAGE FRAIS NATURE			BLEU	POMMES DE TERRE RISOLÉES					
FRUIT DE Saison				FRUIT DE Saison			YOGURT AUX FRUITS	PETIT MOULÉ AL ET FINES HERbes					
Potage du jour	POTAGE AU PISTOU	POTAGE ORIENTAL	POTAGE DE TOMATES	VELOUTÉ DE COURGETTES	POTAGE DE HARICOTS VERTS BIO	POTAGE DE CAROTTES	VELOUTÉ D'ÉPINARDS AU CHEVRE						

Pour les régimes alimentaires, merci de nous consulter, nous vous adresserons directement les menus.

Légende : Produit régional (●), Origine France (○), Produit Bio (■)

Notre cuisine partenaire :

Dans les menus classiques, des repas festifs à thèmes viennent rythmer chaque jeudi votre quotidien et mettre à l'honneur la cuisine de nos régions ou la cuisine du monde. Chaque dimanche, nous vous proposons un menu tradition avec une pâtisserie du chef.

La feuille de commande complétée est à présenter au livreur le mercredi matin lors de son passage. Ce dernier la prendra en photo et vous garderez l'originale. Vous avez également la possibilité de nous renvoyer la feuille de commande par mail à : repas@louvea-metz.fr

Y A T-IL POSSIBILITÉ DE MODIFIER MA COMMANDE ? UN DÉLAI EST-IL NÉCESSAIRE POUR COMMANDER OU ANNULER LES REPAS ?

Oui, l'annulation de commande est possible en cas d'imprévu (hospitalisation d'urgence). Dans ce cas, les repas ne seront pas facturés. Pour tous les autres cas, tout repas commandé est facturé.

Des ajustements dans votre commande peuvent intervenir jusqu'à 6 jours avant la date du repas à modifier.

En cas de commande imprévue (sortie d'hospitalisation non programmée, sortie extérieure annulée...), nous nous efforcerons de vous livrer votre repas sans toutefois vous garantir le choix du menu.

PUIS-JE ARRÊTER ET REPRENDRE LES REPAS À MA CONVENANCE ?

Oui, vous commandez des repas au rythme qui vous convient sans aucun engagement de durée.

Vous n'avez d'ailleurs aucune obligation quant à la durée et à la fréquence de la prise des repas.

AI-JE LA POSSIBILITÉ DE MANGER MIDI ET SOIR ?

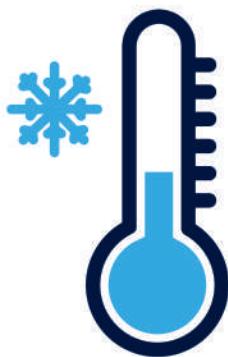
Oui, nous vous proposons des formules qui permettent d'avoir une repas pour le midi et un autre pour le soir. Le potage et nos "petits+" vous permettent de compléter votre choix.



LES REPAS SONT-ILS LIVRÉS CHAUDS OU FROIDS ?

Les repas sont livrés froids par véhicule frigorifique. Ils sont conditionnés en barquettes micro-ondables filmées comportant une date limite de consommation (DLC).

Les repas sont préparés en tenant compte du délai de consommation. Ils doivent être immédiatement stockés dans un réfrigérateur propre et à bonne température. Vous devez ensuite respecter les dates de consommation indiquées sur chaque plat.



COMMENT SE PASSE LA LIVRAISON ?

Louvéa Metz livre 3 fois par semaine. Le livreur passe les matins :

- le lundi pour la livraison des repas du lundi et du mardi,
- le mercredi pour la livraison des repas du mercredi et jeudi,
- le vendredi pour la livraison des repas du vendredi et du week-end

La livraison se fait entre 7h30 et 11h30 et dépend de la tournée de votre livreur. Nous essayons au maximum de respecter le créneau horaire déterminé ensemble. Cependant, nous ne pouvons anticiper les problèmes de circulation ou faits exceptionnels.

AVEZ-VOUS DES CONSIGNES DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES À NOUS SOUMETTRE ?

Oui, dès réception, placez votre repas immédiatement dans votre réfrigérateur. Il conservera ainsi toutes ses saveurs.

Ne laissez sur la table que les fruits et le pain. Ils seront meilleurs à température ambiante, ils craignent le froid.

Afin de préserver la qualité de vos fruits, ils ne sont pas lavés avant la livraison. Il vous appartient de le faire.

QUELLES SONT LES PRÉCAUTIONS D'USAGE ?

Chacun de vos plats porte une étiquette. Elle vous indique les informations essentielles pour une dégustation optimale :

ÉTIQUETTES

- 1 Désignation du plat
- 2 Estampille sanitaire reprenant le numéro d'agrément de la cuisine centrale
- 3 Conditions de conservation
- 4 Identification du menu commandé
- 5 Jour de consommation du plat
- 6 Numéro de lot
- 7 Date limite de consommation



SI JE NE SUIS PAS LÀ, POUVEZ-VOUS LAISSER LE REPAS À LA PORTE OU CHEZ UN VOISIN ?

Non, nous devons mettre votre repas dans votre réfrigérateur. Si vous ne pouvez pas être là lors de la livraison, vous pouvez nous confier une clé. Nous proposons également l'installation d'une boîte à clés.

Si vous souhaitez que nous laissions votre repas chez un voisin à proximité immédiate de chez vous, vous devez nous signer une décharge de responsabilité.

EST-IL VRAI QUE VOUS FAITES UNE VEILLE SANITAIRE ET SOCIALE ?

Oui, le livreur apporte les repas et vérifie que le réfrigérateur ne contient pas de produits périmés, en contrôlant les Dates Limites de Consommation (DLC).

Si les repas ne sont pas consommés et périmés, votre livreur les récupère.

Nos conseils de réchauffage

LA REMISE EN TEMPÉRATURE DES PLATS

“Comme à la maison”

Les plats que vous recevez sont cuisinés dans notre cuisine centrale. Ils sont ensuite livrés à une température de 3°C et stockés dans votre réfrigérateur.

Nous vous conseillons de vérifier quotidiennement cette température.

Le fait d'enlever le couvercle au moment du réchauffage, donnera une texture plus sèche ou gratinée au plat

**AU FOUR (100°c maximum)
ou avec une cuisinière au gaz ou électrique**



Potage

2 min - idéalement dans une casserole ou au four



Pâtisseries chaudes

2-3 min au four



Plats garnis

5-6 min au four

si vous recevez de la sauce supplémentaire, versez-la dans votre plat garni avant de réchauffer

AU MICRO-ONDES



Potage

2 min - transvaser dans un récipient adapté et mélanger avant de déguster



Friands et autres pâtes feuilletées

45 sec



Pâtisseries chaudes

1 min 30



Plats garnis

3-4 min au four

si vous recevez de la sauce supplémentaire, versez-la dans votre plat garni avant de réchauffer

POUR LE PLAT TRAITEUR

Les petits plats de Pierre sont cuisinés dans leur atelier de Woippy et livrés le vendredi en liaison froide, donc à stocker dans votre réfrigérateur. Une étiquette indique la Date Limite de Consommation.

Ils sont conditionnés :

- en barquette kraft (pour les poissons surtout, afin de ne pas les écraser) et consommables jusqu'au mardi suivant. Si vous souhaitez les consommer au-delà, il vous faudra les congeler.
- en sac sous vide et consommables jusqu'au dimanche de la semaine suivante.

Les plats se gratinent au four lors du réchauffage. La viande est cuite rosée pour que vous puissiez ajuster la cuisson à votre goût.

AU MICRO-ONDES

Les barquettes, même en aluminium, sont micro-ondables. Toutefois à des fins de présentation et pour un réchauffage plus rapide, il est conseillé de mettre votre plat dans une assiette.



3-4 min à 800 W si vous le laissez dans sa barquette où il est compacté.



Moins de temps quand vous déposez votre plat dans une assiette.



AU FOUR (180° c maximum)



Quand les plats sont en barquette aluminium et à gratiner, prévoir 5-6 min au four.



AVEC UNE CUISNIERE AU GAZ OU ELECTRIQUE



Pour les produits sous vide, vous pouvez utiliser le bain-marie. Placez le sachet dans une casserole d'eau froide. Quand l'eau arrive à ébullition, votre plat est prêt.



Il ne vous reste plus qu'à l'ouvrir et le déposer dans une assiette ou un plat à votre convenance.



Les tarifs et les aides possibles

COMBIEN COÛTE CE SERVICE ?



Dans les tarifs présentés ci-dessous, la livraison est comprise.

**Repas classique
ou régime
(sans sel ajouté et/ou
sans sucre ajouté)**

Entrée + Plat +
Accompagnement +
Fromage ou produit
laitier + Dessert

13,45 €
(Tarif TTC -TVA à 10 %)

9,55 €
(après crédit d'impôt)

Option potage + 1,05 €

**Repas à texture
modifiée (mixé)**

Entrée + Plat +
Accompagnement +
Fromage ou produit
laitier + Dessert

14,50 €
(Tarif TTC -TVA à 10 %)

10,36 €
(après crédit d'impôt)

Option potage + 1,05 €

**Plat traiteur
(pour les occasions
spéciales)**

Plat +
Accompagnement

15,58 €
(Tarif TTC -TVA à 10 %)

12,90 €
(après crédit d'impôt)



QUELS SONT LES TARIFS DE NOS " PETITS + " ?

- Pain de campagne tranché : 2,50 € TTC
- Petite boule tranchée : 1,60 € TTC
- Baguette valentine : 1,40 € TTC
- Croissant au beurre : 1,40 € TTC
- Croissant au chocolat : 1,40 € TTC
- Pâté lorrain : 3,80 € TTC
- Œufs par 6 : 2,80 € TTC
- Panier de fruits : 7,80 € TTC

COMMENT SE PRESENTE LA FACTURE ?

La facture mensuelle sera établie au réel, en fonction du nombre de repas commandés et livrés.

Tous les montants seront détaillés en fonction des prestations choisies.

La facture détaillera d'une part, le prix du repas seul, d'autre part, le forfait de livraison et de veille sanitaire (compris dans le prix d'un repas).

COMMENT DEVRAIS-JE PAYER ?

La prestation est facturée mensuellement et est à régler à réception, soit par prélèvement automatique, par virement, par chèque bancaire ou CESU préfinancé.

La facture mensuelle vous sera remise par votre livreur ou par mail.

Y A-T-IL DES FRAIS DE DOSSIER ?

Non, nous n'appliquons ni frais de dossier, ni frais de gestion.



PUIS-JE DÉDUIRE CE SERVICE DE MES REVENUS IMPOSABLES ?

Oui, du fait de notre déclaration SAP n° 922047451, vous pouvez déduire 50% des sommes engagées pour la livraison des repas, soit 3,95 € pour un repas classique à 13,45 € (TVA à 10%). Le repas vous revient donc à 9,50 €.

Vous recevrez en début d'année une attestation fiscale pour les prestations réalisées l'année précédente.

Le crédit d'impôt est égal à 50 % de vos dépenses annuelles d'aide à domicile, et ce dans la limite d'un plafond annuel de dépenses défini en fonction de votre situation (de 12 000 € à 20 000 €). Nous serons en mesure de vous apporter plus de précisions au cas par cas.



JE NE SUIS PAS IMPOSABLE, QUE SE PASSE-T-IL ?

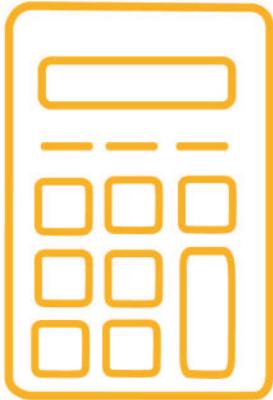
Dans cette situation, le crédit d'impôt vous permet d'être remboursé d'une partie de vos dépenses de portage de repas.

Les personnes non imposables peuvent ainsi en bénéficier.

JE SUIS IMPOSABLE, QUE SE PASSE-T-IL ?

Le crédit d'impôt permet de payer moins d'impôt si le montant du crédit d'impôt est inférieur à celui de l'impôt à payer ou de bénéficier d'un remboursement si le montant du crédit d'impôt est supérieur à celui de l'impôt à payer.

A circular graphic with a light blue border. Inside, the words 'Bénéficiez de' are written in blue at the top. In the center, '50 %' is written in large white numbers, with 'Réduction ou crédit d'impôts' written in smaller white text below it.



PUIS-JE BENEFICIER DU SERVICE AVANCE IMMEDIATE ?

Avec l'Avance immédiate de l'Urssaf, un service optionnel et gratuit, vous déduisez immédiatement votre crédit d'impôt de 50 % lors du paiement de votre facture.

A savoir que pour le portage de repas, le crédit d'impôt s'applique sur le forfait livraison.

Nous vous aidons à le mettre en place, pour plus d'informations nous consulter.



PUIS-JE BÉNÉFICIER D'UNE AIDE FINANCIÈRE SUR LES PRESTATIONS DE LIVRAISON DE REPAS ?

Oui, en fonction de votre situation (âge, perte d'autonomie, invalidité temporaire, handicap...), vous pourriez bénéficier d'une aide auprès :

- du Conseil Départemental pour l'Allocation Personnalisée d'autonomie (APA) et pour la Prestation de Compensation du Handicap (PCH)
- des caisses de retraite (CARSAT)
- de votre mutuelle ou organisme de prévoyance
- de la Sécurité Sociale

Le montant de l'aide est ensuite évalué en fonction de vos revenus. Nous sommes à l'écoute de votre situation spécifique et nous pouvons vous orienter vers ces organismes.



Les 11 engagements Louvée pour le portage de repas

1 Qualité

Après évaluation des besoins avec la personne accompagnée, permettre la fourniture de repas frais, variés, équilibrés, et adaptés.



2 Santé

Veiller à la bonne nutrition des personnes fragilisées par l'âge ou le handicap, en s'assurant que les repas soient consommés (contrôle DLC), et en prévenant un proche en cas de dénutrition, évènement impromptu...

3 Réactivité

Garantir une mise en place de la prestation sous 72 h maximum et une bonne réactivité dans le traitement des demandes.

4 Facilité

S'adapter aux souhaits de la personne accompagnée, choix de la formule et de la fréquence.



5 Adaptabilité

Garantir le respect des attentes des personnes accompagnées, et veiller à la conformité des commandes de repas.



6 Écoresponsabilité

Engagement vers une démarche écoresponsable : choix des véhicules, choix de fournisseurs engagés dans cette démarche.

7 Sécurité

Garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire avec le strict respect de la chaîne du froid inhérent à la délivrance de repas.

8 Confidentialité

Garantir le respect de la confidentialité vis-à-vis des personnes accompagnées.

9 Proximité

Proposer une visite à domicile ou au sein de nos locaux, pour une prise de renseignements, ou pour la mise en place du service, ou pour le suivi des réclamations.

10 Enquête qualité

S'assurer de la qualité du service rendu par le biais d'une enquête de satisfaction annuelle à destination de toutes les personnes accompagnées.

11 Responsabilité

Assurer la formation et l'accompagnement du personnel participant aux activités de portage de repas.



LEXIQUE CULINAIRE ET GUSTATIF

Notre cuisine s'efforce de renouveler ses choix et variétés tout au long de l'année. Le lexique ci-dessous vous offre un aperçu de notre gamme d'entrées, plats, garnitures, sauces, fromages et desserts maison. Il peut donc s'avérer incomplet et évolutif.



NOS POTAGES

Crème Dubarry
Crème de petits pois
Crème de champignons
Potage au pistou
Potage de légumes du soleil
Potage de tomate
Potage de haricots verts
Potage de carottes
Potage oriental
Potage provençal
Potage de lentilles vertes
Potage de légumes verts
Potage parmentier
Potage de poireaux pommes de terre
Velouté fenouil et poireaux
Velouté à l'artichaut et pommes de terre
Velouté de courgettes
Velouté Crécy
Velouté d'épinards au chèvre
Velouté de laitue
Velouté de légumes
Velouté de potimarron
...



NOS ENTRÉES

Betteraves rouges vinaigrette
Cake à la feta du chef
Céleri sauce rémoulade
Cervelle de canut
Champignons à la grec
Chou fleur vinaigrette
Feuilleté au chèvre
Feuilleté Dubarry
Fenoui émincé vinaigrette au cidre
Fromage de tête
Macédoine de légumes
Melon au jambon fumé
Mousse de foie cornichons
Museau de bœuf à la Lyonnaise
Oeufs mimosa
Poireaux vinaigrette
Quiche au fromage
Quiche aux oignons
Radis rose émincés
Rillettes de thon
Rosette
Salade de pommes de terre, cervelas et vinaigrette échalotte
Salade de pommes de terre, artichaut et olives
Salade fromagère
Saucisson sec
Tarte chèvre miel
Tarte provençale
Taboulé fraîcheur
Terrine de campagne
Terrine de poisson
...

NOS VIANDES, POISSONS ET PLATS

Aiguillettes de poulet
Bouchée à la reine de volaille revisitée
Boudin noir aux pommes
Boulettes à l'agneau
Brandade de poisson
Cordon bleu de dinde
Croque Monsieur
Croziflette
Cuisse de poulet
Émincé de dinde
Endive roulée au jambon du Chef
Escalope de poulet, de porc
Filet de merlu blanc, filet de colin
Gratin de moules aux petits légumes
Jambon de dinde, jambon sauce madère
Lasagnes
Linguinis au poulet, poivron et pesto
Longe de porc
Normandin de veau
Omelette du chef
Paëlla
Palette à la diable
Parmentier de bœuf
Paupiettes de lapin, de saumon, de bœuf
Poisson pané
Poisson meunière
Pot au feu
Poulet rôti
Quenelles Lyonnaise
Risotto de volaille
Rôti de dinde
Salade de pomme de terre au harengs fumés
Saucisse blanche, de Toulouse, de Francfort
Sauté de porc
Saumon et fines herbes
Sot l'y laisse de dinde
...



NOS SAUCES

Sauces chaudes

Sauce arrabiata
Sauce au vin rouge
Sauce crème
Sauce forestière
Sauce à l'aneth
Sauce au curry
Sauce aux oignons
Sauce aux olives
Sauce normande
Sauce orientale
Sauce paprika
Sauce tomate au basilic
Sauce cocktail
Sauce madère
Sauce moutarde à l'ancienne
Sauce provençale
Sauce remoulade
Sauce à l'italienne
Sauce dieppoise
Sauce estragon
Sauce napolitaine
Sauce suprême
Sauce au bleu



...



Sauces froides

Mayonnaise
Vinaigrette
Vinaigrette à l'échalote
Vinaigrette balsamique
Vinaigrette moutarde à l'ancienne

...



NOS LÉGUMES, FÉCULENTS

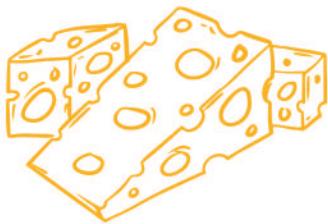
Brocolis et pomme de terre
béchamel
Cœur de blé
Coquillettes
Courgettes persillées
Galette de pommes de terre
Gratin de chou fleur, pommes de terre
et jambon
Harcots blancs
Harcots beurre
Harcots verts
Jardinière de légumes
Julienne de légumes
Légumes blanquette
Légumes tajine
Mélange de pommes de terre et choux de Bruxelles béchamel
Penne
Petits pois et carottes
Piperade de légumes
Polenta
Pommes de terre persillées
Pommes de terre sarladaises

Printanière de légumes
Petits pois aux oignons
Pommes de terre grenaille
Purée de légumes
Purée grand-mère
Purée de pomme de terre et carottes
Ratatouille
Riz de Camargue pilaf
Salsifis au beurre
Semoule au beurre
Semoule aux légumes
Torsades aux petits légumes
Tortellini ricotta épinards
...



NOS FROMAGES

Bleu
Brie
Camembert
Cantal
Edam
Emmental
Fromage frais nature
Fromage fondu
Gouda
Mimolette
Munster
Petit moulé nature, ail et fines herbes
Petit suisse
Port Salut
Saint Nectaire
Saint Paulin
Tomme blanche
...



NOS DESSERTS, NOS PÂTISSERIES MAISON

Cake au chocolat
Cake au citron
Cake framboise
Cake aux noix du chef
Cake à la fleur d'oranger du chef
Clafoutis aux abricots, à la pêche, aux prunes, aux cerises
Compote de pommes
Compote pomme fraise
Compote pomme poire
Compote pomme coing
Crème dessert café, caramel
Crumble aux pommes
Éclair au chocolat
Flan caramel
Fromage blanc aux fruits
Fruit de saison
Gâteau au chocolat
Gaufre Liégeoise
Île flottante
Liégeois chocolat
Mousse citron, café, au chocolat du chef
Muffin chocolat et pépites de chocolat
Poire au vin
Riz au lait façon teurgoule
Salade de fruits
Tarte au chocolat, au citron meringuée, aux cerises
Yaourt aux fruits
...





Toutes les solutions pour votre quotidien

NOUS CONTACTER



Téléphone
03 87 75 32 99



E-mail
contact@louvea-metz.fr



Site internet
www.louvea-metz.fr



Adresse
45, rue de Metz
57130 Jouy-aux-Arches