



Louvéa
Être là pour vous

METZ



TOUT SAVOIR SUR LE PORTAGE DE REPAS



Pour l'autonomie



Pour les repas



Pour le lieu de vie



Pour la sécurité



Pour les déplacements

www.louvea-metz.fr



Table des matières



Notre agence	2
Le portage de repas par Louvéa Metz	3
La composition de nos menus	4
Comment ça 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

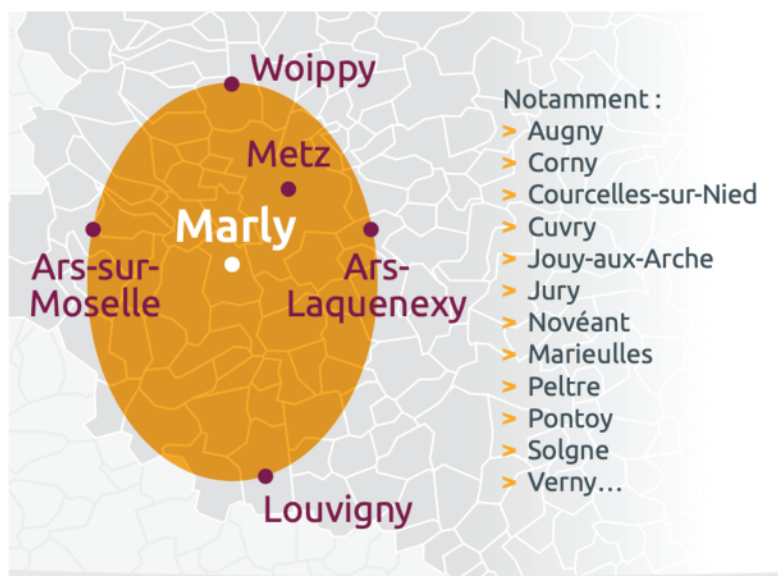


Accueil sur place le lundi de 10h
à 12h et 14h à 17h, le mercredi
de 10h à 12h

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.


**Vous pouvez télécharger
nos menus sur
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 (boeuf, 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 modification 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



03.87.75.32.99 repas@louvea-metz.fr

Semaine 37

Menus du lundi 11 septembre 2023
au dimanche 17 septembre 2023

Nom :
Prénom :

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

Jours de livraison	BOULANGERIE Angel et Yann	Quantité	TRAITEUR FRUITIER	Quantité	TRAITEUR LES PETITS PLATS DE PIERRE	Quantité	PRESSE
lundi 11 septembre	pain individuel pain de campagne tranché croissant croissant chocolat pâté lorrain						
mercredi 13 septembre	pain individuel pain de campagne tranché croissant croissant chocolat pâté lorrain		œufs (x 6) panier de fruit				
vendredi 15 septembre	pain individuel pain de campagne tranché croissant croissant chocolat pâté lorrain				Dos de cabillaud au chorizo et accompagnement de légumes de saison Nid d'hirondelles (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 caramélisé au riz cantonnais		

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+".

Louvéea
Être là pour vous
METZ

03.87.75.32.99 repas@louvea-metz.fr

Menus du lundi 19 juin 2023
au dimanche 25 juin 2023

Remettez à votre livreur le plus tôt possible et au plus tard mercredi

	lundi 19 juin 2023	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin	samedi 24 juin	dimanche 25 juin
Choix	Saint Rémy	Saint Sébastien	ETZ	Saint Albin	Sainte Audrey	Saint Jean-Baptiste	Sainte Eulalie
Menu A	RADIS ROSES RÂPÉES SAUCE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE CÔTE DE POULET SAUCE BASQUAISE COQUILLETES BIO EDAM FLAN CHOCOLAT	CHOU FLEUR VINAGRETTE À L'ÉCHALOTE CÔTE DE PORC SAUCE AU CUMIN CAROTTES À LA CORIANDRE CAMEMBERT BEIGNET FRAMBOISE	CONCOMBRE VINAGRETTE À L'ESTRAGON BOULETTES AU VEAU SAUCE NAPOULITANE SEMIOULE BIO FROMAGE FRAIS NATURE FROMAGE BLANC SUICRE	FÊTE DE LA MUSIQUE MELON SAUTE DE POULET AU MEL ET CITRON POMMES DE TERRE GRENALE DUO DE FROMAGES	PÂTE DE CAMPAGNE, CORNICIONS FILET DE MERLU SAUCE AU THYM ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE RECHAMÉL BLEU COMPOTE POMME ABRICOT BIO	COURGETTES RÂPÉES VINAGRETTE FAÇON PESTO ROUSSEL DE SAUCISSE RIZ DE CAMARGUE JAUNE PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES FRUIT DE SAISON BIO	MENU TRADITION SALADE D'ARTICHAUT À L'ITALIENNE RÔTI DE BŒUF SAUCE AU POIVRE HARICOTS PLATS SAINT NECTAIRE A.O.P.
Menu B	BETTERAVES ROUGES BIO VINAGRETTE PAUPIETTE DE BŒUF VBF SAUCE ROMARIN PENTANIÈRE DE LÉGUMES EDAM FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAGRETTE JAMBON DE DINDE (FRANCHÉ) PURÉE DE POMMES DE TERRE ET COURGETTES CAMEMBERT CRÈME DÉSERT VANILLE	ROSETTE (FRANCHÉ) ET CORNICIONS QUICHE AU FROMAGE HARICOTS VERTS BIO À L'AIL FROMAGE FRAIS NATURE FRUIT DE SAISON	SOUPES DE FRUITS À LA MENTHE + CONFITURE PEM	CAROTTES RÂPÉES VINAGRETTE LASAGNE SOUS-BOISSON VBF BLEU YACOURT AUX FRUITS	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE OMELETTE SAUCE TOMATE POMMES DE TERRE RESSOLÉES PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES LIEGEAIS CHOCOLAT	TARTE AUX CERISES DU CHEF
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 CHÈVRE

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

Légende: Produit régional (R) Origine France (F) Produits BIO (B)

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 POSSIBILITE DE MANGER MIDI ET SOIR ?

Oui, nous vous proposons des formules qui permettent d'avoir un 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 %)

9,50 €
(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 %)

10,31 €
(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.



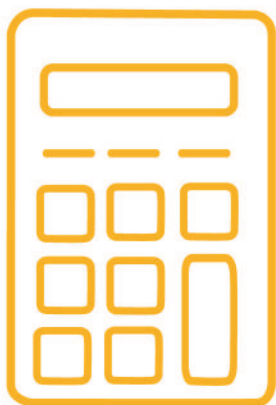
JE NE SUIS PAS IMPOSABLE, QUE SE PASSE-T-IL ?

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.



PUIS-JE BÉNÉFICIER DU SERVICE AVANCE IMMÉDIATE ?

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 Louvéa 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, événement imprévu...

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

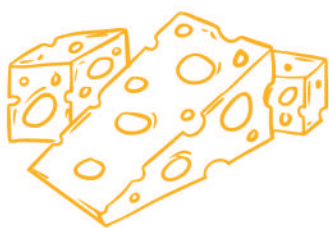
Brocolis et pomme de terre
 béchamel
 Cœur de blé
 Coquillettes
 Courgettes persillées
 Galette de pommes de terre
 Gratin de chou fleur, pommes de
 terre
 et jambon
 Haricots blancs
 Haricots beurre
 Haricots verts
 Jardinière de légumes
 Julienne de légumes
 Légumes blanquette
 Légumes tajine
 Mélange 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
Ile 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



Site internet
www.louvea-metz.fr



E-mail
contact@louvea-metz.fr



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