

	lundi 27 juillet 2026	Choix	mardi 28 juillet	Choix	mercredi 29 juillet	Choix	jeudi 30 juillet	Choix	vendredi 31 juillet	Choix	samedi 1 août	Choix	dimanche 2 août	Choix
	Sainte Nathalie		Saint Samson		Sainte Marthe		Sainte Juliette		Saint Ignace de L.		Saint Alphonse		Saint Julien - Eymard	
Menu A	TABOULÉ		HARICOTS VERTS VINAIGRETTE		RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES		SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, OIGNONS ET VINAIGRETTE		ENDIVES, NOIX ET VINAIGRETTE (DOSETTE)		PAMPLEMOUSSE, SUCRE (DOSETTE)		MENU TRADITION	
	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CURRY		CUISSE DE POULET SAUCE CRÈME		SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE				FILET DE LIMANDE SAUCE HOLLANDAISE		OMELETTE		TARTE AUX POIREAUX	
	RIZ AUX LÉGUMES		CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE		LENTILLES AUX CAROTTES		BOULETTES À L'AGNEAU FAÇON TAJINE		ÉCRASSÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS		CHAMPIGNONS À LA CRÈME ET PÂTES		RÔTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE	
	EMMENTAL		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE		CAMEMBERT (PORTION)		CANCOILLOTTE		CORDIALE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE GRENAILLE	
	CRÈME DESSERT PISTACHE		FLAN CARAMEL		FROMAGE BLANC SUCRÉ		FROMAGE À LA COUPE		ÉCLAIR CAFÉ		YAOURT ARÔME		CANTAL	
Menu B	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		CAKE RHUM RAISIN	
	QUICHE AU FROMAGE		BRANDADE DE POISSON		FILET DE HOKI SAUCE CITRON				TORTELLINIS À LA VIANDE SAUCE TOMATE		LASAGNE DE LÉGUMES			
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS				MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES BÉCHAMEL									
	EMMENTAL		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT (PORTION)		CANCOILLOTTE			
	FRUIT DE SAISON		LAITAGE DU JOUR		COMPOTE DE FRUIT				CRÈME DESSERT VANILLE		FRUIT DE SAISON			
Potage du jour	SOUPE À L'OIGNON		SOUPE DE PETITS POIS		POTAGE DE LENTILLES		POTAGE PRINTANIER		POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES		POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE		VELOUTÉ DE TOMATES	

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

Légende : **Produit régional**



Origine France



Produits BIO



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou des dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de Louvée Metz.

Notre cuisine partenaire



Menu établi sous réserve d'approvisionnements.



03.87.75.32.99 repas@louvea-metz.fr

Semaine 31

Menus du lundi 27 juillet 2026
au dimanche 2 août 2026

Nom :

Prénom :

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



Jours de livraison	BOULANGERIE A LA GERBE D'OR	Quantité	TRAITEUR FRUITIER	Quantité	TRAITEUR LES PETITS PLATS DE PIERRE	Quantité	PRESSE	
lundi 27 juillet	pain de campagne tranché							
	petite boule tranchée							
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
mercredi 29 juillet	pain de campagne tranché		œufs (x 6)					
	petite boule tranchée		panier de fruit					
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
vendredi 31 juillet	pain de campagne tranché				Les plats traiteur vous sont communiqués par la livreuse ou par mail chaque début de semaine pour une livraison le vendredi.			
	petite boule tranchée							
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							