

	lundi 3 août 2026	Choix	mardi 4 août	Choix	mercredi 5 août	Choix	jeudi 6 août	Choix	vendredi 7 août	Choix	samedi 8 août	Choix	dimanche 9 août	Choix
	Sainte Lydie		Saint Jean-M. Vianney		Saint Abel		Transfiguration		Saint Gaëtan		Saint Dominique		Sainte Amour	
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE REMOULADE		MÉLANGE CAROTTES ET NAVETS RÂPÉS VINAIGRETTE AU PERSIL		SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)		PÂTÉ EN CROUTE PALERON BRAISÉ SAUCE PIQUANTE CAROTTES ET PÂTES FROMAGE À LA COUPE ILE FLOTTANTE		BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE		SALADE DE PERLES, MAÏS ET TOMATE VINAIGRETTE AU PERSIL		MENU TRADITION TARTE AUX LÉGUMES SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE ET POMMES DE TERRE VAPEUR PONT L'ÉVÊQUE GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES	
	LONGE DE PORC SAUCE AUX OIGNONS		GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE		ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE FAÇON COLOMBO				PARMENTIER DE LIEU ET POTIMARRON		AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CIDRE			
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES				HARICOTS PLATS ET RIZ						PETITS POIS ET CAROTTES			
	MIMOLETTE		GOUDA		SAMOS				CAMEMBERT (PORTION)		CHANTENEIGE			
	COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC SUCRÉ				COMPOTE DE FRUIT		FRUIT DE SAISON			
Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		MACÉDOINE DE LÉGUMES, VINAIGRETTE		ILE FLOTTANTE		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES	
	TARTE AUX LÉGUMES		BOULETTES AU BOEUF SAUCE PROVENCALE		POISSON MEUNIERE, SAUCE TARTARE				ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU THYM		QUICHE AU SAUMON			
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		PÂTES		BROCOLIS PERSILLÉS ET POMMES DE TERRE				PURÉE DE POIS CASSÉS		BROCOLIS			
	MIMOLETTE		GOUDA		SAMOS				CAMEMBERT (PORTION)		CHANTENEIGE			
	MOUSSE AU CHOCOLAT		LAITAGE DU JOUR		COMPOTE DE FRUIT				CRÈME DESSERT CHOCOLAT		FLAN Caramel			
Potage du jour	POTAGE SAINT GERMAIN		POTAGE CRÉCY		POTAGE DE LÉGUMES VERTS		CRÈME DE NAVETS		SOUPE DU POTAGER		CRÈME DE CHAMPIGNONS		VELOUTÉ D'ÉPINARDS	

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 32

Menus du lundi 3 août 2026 au dimanche 9 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
lundi 3 août	pain de campagne tranché				
	baguette Valentine				
	croissant nature				
	croissant chocolat				
	pâté lorrain				
mercredi 5 août	pain de campagne tranché		œufs (x 6)		
	baguette Valentine		panier de fruit		
	croissant nature				
	croissant chocolat				
	pâté lorrain				
vendredi 7 août	pain de campagne tranché				Les plats traiteur vous sont communiqués par le livreur ou par mail chaque début de semaine pour une livraison le vendredi.
	baguette Valentine				
	croissant nature				
	croissant chocolat				
	pâté lorrain				