

	lundi 10 août 2026	Choix	mardi 11 août	Choix	mercredi 12 août	Choix	jeudi 13 août	Choix	vendredi 14 août	Choix	samedi 15 août	Choix	dimanche 16 août	Choix
	Saint Laurent		Sainte Claire		Sainte Clarisse		Saint Hyppolyte		Saint Evrard		Assomption		Sainte Armel	
Menu A	QUICHE AU FROMAGE		BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE		CÉLERI RÂPÉ SAUCE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE		SALADE MAÏS ET TOMATES JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE CAROTTES RONDELLES ET PÂTES FROMAGE À LA COUPE		CONCOMBRE SAUCE BULGARE		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		MENU TRADITION	
	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CALABRAISE		CUISSE DE POULET SAUCE DIJONNAISE		BOUDIN NOIR AUX POMMES				FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH		PÂTES FAÇON CARBONARA			
	HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE		BROCOLIS ET RIZ		PURÉE DE POMMES DE TERRE				CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL					
	EMMENTAL		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT		CANCOILLOTTE			
	FLAN CHOCOLAT		YAOURT ARÔME		FRUIT DE SAISON				COMPOTE DE FRUIT		FROMAGE BLANC SUCRÉ			
Menu B	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		LIÉGEOIS CAFÉ		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		GÂTEAU AU CHOCOLAT	
	FILET DE POISSON PANÉ		CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE		CRÊPE FORESTIÈRE				STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BRUNE		BOULETTES À AGNEAU SAUCE ORIENTALE L'ORIENTAL			
	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET SALSIFIS BÉCHAMEL				HARICOTS VERTS PERSILLÉS				PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL		SEMOULE			
	EMMENTAL		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT		CANCOILLOTTE			
	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUIT		ILE FLOTTANTE				FROMAGE BLANC AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON			
Potage du jour	POTAGE CRESSON		VELOUTÉ DE TOMATES		VELOUTÉ D'ASPERGES		POTAGE DE LÉGUMES		CRÈME DUBARRY		VELOUTÉ CRÉCY		POTAGE DE LÉGUMES	

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 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 33

Menus du lundi 10 août 2026 au dimanche 16 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 10 août	pain de campagne tranché				
	baguette Valentine				
	croissant nature				
	croissant chocolat				
	pâté lorrain				
mercredi 12 août	pain de campagne tranché		œufs (x 6)		
	baguette Valentine		panier de fruit		
	croissant nature				
	croissant chocolat				
	pâté lorrain				
vendredi 14 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				