

	lundi 24 août 2026	Choix	mardi 25 août	Choix	mercredi 26 août	Choix	jeudi 27 août	Choix	vendredi 28 août	Choix	samedi 29 août	Choix	dimanche 30 août	Choix
	Saint Barthélemy		Saint Louis		Sainte Natacha		Sainte Monique		Saint Augustin		Sainte Sabine		Saint Fiacre	
Menu A	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL		TABOULÉ AUX RAISINS		CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE		RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES SAUTÉ DE PORC SAUCE AU THYM PÂTES AUX PETITS LÉGUMES FROMAGE À LA COUPE TARTE AUX CERISES		FROMAGE DE TÊTE		TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE		MENU TRADITION HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE BOULETTES D'AGNEAU SAUCE TOMATE LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE CANTAL CAKE FAÇON MARBRÉ	
	STEAK HACHÉ AU JUS		ROUGAIL SAUCISSE		AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE AU CUMIN				DOS DE COLIN SAUCE CITRON		CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE			
	PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL		RIZ AUX LÉGUMES		CAROTTES PERSILLÉES ET COEUR DE BLÉ				CÔTES DE BLETES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES		HARICOTS PLATS ET POMMES DE TERRE			
	SAINT PAULIN		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT		CHANTENEIGE			
	COMPOTE DE FRUIT		ECLAIR CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON				FLAN CARAMEL		FROMAGE FRAIS AUX FRUITS			
Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		TARTE AUX CERISES		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		CAKE FAÇON MARBRÉ	
	FILET DE MERLU BLANC SAUCE À L'ANETH		POMMES DE TERRE FARCIES SAUCE BRUNE		OEUFS DURS FLORENTINE				PAUPIETTE AU VEAU AU JUS		GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE			
	PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON		HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTTE		POMMES DE TERRE				PURÉE DE POMMES DE TERRE					
	SAINT PAULIN		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT		CHANTENEIGE			
	YAOURT ARÔME		FRUIT DE SAISON		LAITAGE DU JOUR				COMPOTE DE FRUIT		FRUIT DE SAISON			
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 35

Menus du lundi 24 août 2026 au dimanche 30 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 24 août	pain de campagne tranché				
	baguette Valentine				
	croissant nature				
	croissant chocolat				
	pâté lorrain				
mercredi 26 août	pain de campagne tranché		œufs (x 6)		
	baguette Valentine		panier de fruit		
	croissant nature				
	croissant chocolat				
	pâté lorrain				
vendredi 28 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				