

	lundi 2 novembre 2026	Choix	mardi 3 novembre	Choix	mercredi 4 novembre	Choix	jeudi 5 novembre	Choix	vendredi 6 novembre	Choix	samedi 7 novembre	Choix	dimanche 8 novembre	Choix
	Saint Défunts		Saint Hubert		Saint Charles		Sainte Sylvie		Saint Léonard		Sainte Carine		Saint Geoffroy	
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AU PERSIL		CHOU ROUGES VINAIGRETTE AU XERÈS				SALADE DE CHAMPIGNONS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE		QUICHE À L'OIGNON		MENU TRADITION	
	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE		CUISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR 		SAUCISSE FUMÉE		TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE		FILET DE LIEU SAUCE DIEPPOISE		ÉMINCÉ DE PORC SAUCE PAPRIKA			
	PURÉE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON		PÂTES AUX LÉGUMES		LENTILLES AUX CAROTTES		BOULETTES DE BOEUF SAUCE PIQUANTES		COURGETTES GRILLÉES ET RIZ		PÂTES			
	SAINT PAULIN		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		SEMOULE AUX LÉGUMES		CAMEMBERT (PORTION)		CANCOILLOTTE			
	FRUIT DE SAISON		CRÈME DESSERT VANILLE		YAOURT ARÔME				COMPOTE DE FRUITS		FROMAGE BLANC AUX FRUITS			
							FROMAGE À LA COUPE						CANTAL	
Menu B	SALADE COMPOSÉE		SALADE DE PÂTES		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE				SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		CAKE RHUM RAISIN	
	GNOCCHIS SAUCE NAPOLITAINE		CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE		OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE		TARTE NORMANDE		STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BRUNE		TORTILLAS DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS			
									PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL					
	SAINT PAULIN		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT (PORTION)		CANCOILLOTTE			
	COMPOTE DE FRUITS		LAITAGE DU JOUR		FRUIT DE SAISON				FRUIT DE SAISON		LIÉGEOIS VANILLE			
Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES		POTAGE DE PANAI		VELOUTÉ DE POTIRON		POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE		POTAGE CRESSON		POTAGE DE LÉGUMES VERTS		SOUPE À L'OIGNON	

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 45

Menus du **lundi 2 novembre 2026**
au **dimanche 8 novembre 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	
lundi 2 novembre	pain de campagne tranché					
	baguette Valentine					
	croissant nature					
	croissant chocolat					
	pâté lorrain					
mercredi 4 novembre	pain de campagne tranché		œufs (x 6)			
	baguette Valentine		panier de fruit			
	croissant nature					
	croissant chocolat					
	pâté lorrain					
vendredi 6 novembre	pain de campagne tranché				Les plats traiteur sont suspendus pour le moment.	
	baguette Valentine					
	croissant nature					
	croissant chocolat					
	pâté lorrain					