

	lundi 18 mai 2026	Choix	mardi 19 mai	Choix	mercredi 20 mai	Choix	jeudi 21 mai	Choix	vendredi 22 mai	Choix	samedi 23 mai	Choix	dimanche 24 mai	Choix	
	Saint Eric		Saint Yves		Saint Bernadin		Saint Constantin		Sainte Emilie		Saint Didier		PENTECÔTE		
<b>Menu A</b>	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE		BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE		CÉLERI RÂPÉ SAUCE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE		QUICHE AU FROMAGE  JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE CAROTTES RONDELLES ET PÂTES FROMAGE À LA COUPE  LIÉGEOIS CAFÉ		CONCOMBRE SAUCE BULGARE		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		MENU TRADITION		
	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CALABRAISE		BOUDIN NOIR AUX POMMES		CUISSE DE POULET SAUCE DIJONNAISE				FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH		PÂTES FAÇON CARBONARA		PÂTE DE CAMPAGNE, CORNICHONS		
	HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE		PURÉE DE POMMES DE TERRE		BROCOLIS ET RIZ				CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL				PARMENTIER DE CANARD		
	EMMENTAL		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT			CANCOILLOTTE			
	FLAN CHOCOLAT		YAOURT ARÔME		FRUIT DE SAISON				COMPOTE DE FRUIT			FROMAGE BLANC SUCRÉ			
<b>Menu B</b>	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES				SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		MORBIER		
	FILET DE POISSON PANÉ		CRÊPE FORESTIÈRE					STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BRUNE			MATELOTTE DE SAUMONETTE		GÂTEAU DU CHEF AU CHOCOLAT		
	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET SALSIFIS BÉCHAMEL		HARICOTS VERTS PERSILLÉS					PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL							
	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				
<b>Potage du jour</b>	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**



Notre cuisine partenaire



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

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

Menu établi sous réserve d'approvisionnements.



**Semaine 21**

**Menus du lundi 18 mai 2026  
au dimanche 24 mai 2026**

Nom :  
Prénom :

03.87.75.32.99 repas@louvea-metz.fr

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 18 mai	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 20 mai	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 22 mai	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						