

	lundi 1 juin 2026	Choix	mardi 2 juin	Choix	mercredi 3 juin	Choix	jeudi 4 juin	Choix	vendredi 5 juin	Choix	samedi 6 juin	Choix	dimanche 7 juin	Choix
	Saint Justin		Sainte Blandine		Saint Kévin		Sainte Clotilde		Saint Idor		Saint Norbert		Fête du Sacrement	
Menu A	CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL		TABOULÉ AUX RAISINS		CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE				TERRINE DE CAMPAGNE, CORNICHONS		TOMATES VINAIGRETTE BALSAMIQUE		MENU TRADITION	
	SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE		FILET DE LIEU SAUCE ROMARIN		BOULETTES DE VEAU SAUCE AU CUMIN		RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES		DOS DE COLIN SAUCE CITRON		CUISSE DE POULET SAUCE FORESTIÈRE		MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	
	PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL		RIZ AUX LÉGUMES		CAROTTES PERSILLÉES ET COEUR DE BLÉ		SAUTÉ DE PORC SAUCE CALABRAISE		CÔTES DE BLETTES ET POMMES DE TERRE GRATINÉES		HARICOTS PLATS ET POMMES DE TERRE		BOULETTES D'AGNEAU AU JUS	
	SAINTE PAULIN		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		PÂTES AUX PETITS LÉGUMES		CAMEMBERT		CHANTENEIGE		LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE	
	COMPOTE DE FRUIT		FROMAGE FRAIS AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON		FROMAGE À LA COUPE		FLAN CARAMEL		MOUSSE CHOCOLAT		CANTAL	
Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		CAKE DU CHEF À LA FLEUR D'ORANGER		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		TARTE AUX CERISES	
	FILET DE MERLU BLANC SAUCE À L'ANETH		POMMES DE TERRE FARCIES SAUCE BRUNE		OEUFS DURS FLORENTINE				POISSON MEUNIÈRE		GNOCCHIS GRATINÉS			
	PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON		HARICOTS VERTS À L'ÉCHALOTTE		POMMES DE TERRE				PURÉE DE POMMES DE TERRE					
	SAINTE 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		VELOUITÉ D'ÉPINARDS	

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.



Jours de livraison	BOULANGERIE A LA GERBE D'OR	Quantité	TRAITEUR FRUITIER	Quantité	TRAITEUR LES PETITS PLATS DE PIERRE	Quantité	PRESSE
lundi 1 juin	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 3 juin	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 5 juin	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						