

	lundi 22 juin 2026	Choix	mardi 23 juin	Choix	mercredi 24 juin	Choix	jeudi 25 juin	Choix	vendredi 26 juin	Choix	samedi 27 juin	Choix	dimanche 28 juin	Choix						
	Saint Alban		Sainte Audrey		Saint Jean Baptiste		Saint Prosper		Sainte Anthelme		Saint Fernand		Sainte Irénée							
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE REMOULADE		MÉLANGE CAROTTES ET NAVETS RÂPÉS VINAIGRETTE AU PERSIL		SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)				BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE		SALADE DE PERLES, MAÏS ET TOMATE VINAIGRETTE AU PERSIL		MENU TRADITION							
	LONGE DE PORC SAUCE AUX OIGNONS		GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE		ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE FAÇON COLOMBO		PÂTÉ EN CROUTE		PARMENTIER DE LIEU ET POTIMARRON		AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CIDRE				TARTE AUX LÉGUMES					
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES				HARICOTS PLATS ET RIZ		PALERON BRAISÉ SAUCE PIQUANTE				PETITS POIS ET CAROTTES		SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE							
	MIMOLETTE		GOUDA		SAMOS		CAMEMBERT (PORTION)				CHANTENEIGE						CHAMPIGNONS EN PERSILLADE ET POMMES DE TERRE VAPEUR			
	COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC SUCRÉ		CAROTTES ET PÂTES		CAMEMBERT (PORTION)		FRUIT DE SAISON		PONT L'ÉVÊQUE							
					FROMAGE À LA COUPE		ILE FLOTTANTE					GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES								
Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		MACÉDOINE DE LÉGUMES, VINAIGRETTE				SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VAINAIGRETTE				GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES					
	TARTE AUX LÉGUMES		BOULETTES AU BOEUF SAUCE PROVENCALE		POISSON MEUNIERE, SAUCE TARTARE				ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU THYM		QUICHE AU SAUMON						GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES			
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		PÂTES		BROCOLIS PERSILLÉS ET POMMES DE TERRE				PURÉE DE POIS CASSÉS		BROCOLIS								GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES	
	MIMOLETTE		GOUDA		SAMOS				CAMEMBERT (PORTION)		CHANTENEIGE									
	MOUSSE AU CHOCOLAT		LAITAGE DU JOUR		COMPOTE DE FRUIT				CRÈME DESSERT CHOCOLAT		FLAN CAMEL		GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES							
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



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 26

Menus du **lundi 22 juin 2026**
au **dimanche 28 juin 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 22 juin	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 24 juin	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 26 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						