



	lundi 2 février 2026	Choix	mardi 3 février	Choix	mercredi 4 février	Choix	jeudi 5 février	Choix	vendredi 6 février	Choix	samedi 7 février	Choix	dimanche 8 février	Choix
	Présentation du Seigneur		Saint Blaise		Sainte Véronique		Sainte Agathe		Saint Gaston		Sainte Eugénie		Sainte Jacqueline	
Menu A	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE A L'ORANGE		SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET SAUCE COCKTAIL		ITALIE		BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE AU PERSIL		TERRINE DE CAMPAGNE, CORNICIONS		MENU TRADITION	
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE ORIENTALE		RÔTI DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE		BOUDIN BLANC SAUCE AUX POMMES		MORTADELLE, CORNICIONS		DOS DE COLIN SAUCE À L'OSEILLE		SAUCISSE DE TOULOUSE		LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE	
	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE		RIZ AUX POIREAUX		PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CÉLERI		MACARONIS À LA BOLOGNAISE DE BOEUF		MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLES BÉCHAMEL		PURÉE DE POIS CASSÉS		PALERON BRAISÉ AU JUS 	
	MIMOLETTE		BRIE		PETIT MOULÉ AUX NOIX				CAMEMBERT		CANCOILLOTTE		LÉGUMES DU POT	
	CRÊPE AU SUCRE		FLAN CARAMEL		TIRAMISU				YAOURT NATURE SUCRÉ		FRUIT			
							FROMAGE À LA COUPE						SAINT NECTAIRE AOP	
Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		CAKE AU FROMAGE		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		TARTE AU CITRON MERINGUÉE		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VAINAIGRETTE		ÉCLAIR VANILLE	
	CRÊPE FORESTIÈRE		LASAGNE DE SAUMON		FILET DE COLIN SAUCE AUX CREVETTES				GALETTE SARAZIN GARNIE AU POULET 		FILET DE MERLU SAUCE ROMARIN			
	HARICOTS BEURRE À L'AIL				CHOU ROMANESCO PERSILLÉ ET POMMES DE TERRE VAPEUR				CAROTTES PERSILLÉES		FUSILLI			
	MIMOLETTE		BRIE		PETIT MOULÉ AUX NOIX				CAMEMBERT		CANCOILLOTTE			
	COMPOTE DE FRUIT		LAITAGE DU JOUR		FRUIT DE SAISON				COMPOTE DE FRUIT		LIÉGEOIS CAFÉ			
Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES		POTAGE DE BUTTERNUT		VELOUTÉ CRÉCY		POTAGE DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE		POTAGE SAINT GERMAIN		VELOUTÉ DE POTIRON		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 06

Menus du **lundi 2 février 2026**
au **dimanche 8 février 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	Quantité	PRESSE	
lundi 2 février	pain de campagne tranché							
	petite boule tranchée							
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
mercredi 4 février	pain de campagne tranché		œufs (x 6)					
	petite boule tranchée		panier de fruit					
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
vendredi 6 février	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							