

	lundi 9 février 2026	Choix	mardi 10 février	Choix	mercredi 11 février	Choix	jeudi 12 février	Choix	vendredi 13 février	Choix	samedi 14 février	Choix	dimanche 15 février	Choix
	Sainte Apolline		Saint Arnaud		N.-D. de Lourdes		Saint Félix		Sainte Béatrice		Saint Valentin		Saint Claude	
Menu A	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL		MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ FAÇON COLESLAW		NORMANDIE		PANAIS RÂPÉ SAUCE COCKTAIL		CRÊPE AU FROMAGE		MENU TRADITION	
	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE MADÈRE		LASAGNES BOLOGNAISE		CASSOLETTE DE POISSONS AUX CREVETTES		SAUCISSON À L'AIL, CORNICHONS		FILET DE COLIN SAUCE AUREOLE		OMELETTE DU CHEF AU FROMAGE		PÂTÉ EN CROUTE, CORNICHONS	
	COEUR DE BLÉ				RIZ AUX LÉGUMES		ESCALOPE DE DINDE SAUCE NORMANDE		BOULGOUR AUX PETITS LÉGUMES		PETITS POIS ET CAROTTES		ÉMINCÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE	
	SAINT PAULIN		MUNSTER		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		RIZ		CAMEMBERT		VACHE PICON		LÉGUMES LANQUETTE ET RIZ	
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUIT		FROMAGE À LA COUPE		FLAN CARAMEL		CRÈME DESSERT PRALINÉ		CANTAL AOP	
Menu B	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		TARTE NORMANDE AUX POMMES		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		PARIS BREST	
	FILET DE COLIN SAUCE CITRON		OMELETTE AUX POMMES DE TERRE ET CIBOULETTE		RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE				ROGNONS SAUCE MADÈRE		SAUTÉ DE PORC SAUCE PAPRIKA			
	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POIREAUX BÉCHAMEL				POMMES DE TERRE NOISETTE				POMMES DE TERRE PERSILLÉES		SEMOULE AUX LÉGUMES			
	SAINT PAULIN		MUNSTER		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT		VACHE PICON			
	BEIGNET POMME		FLAN VANILLE		FRUIT DE SAISON				COMPOTE DE FRUIT		YAOURT ARÔME			
Potage du jour	POTAGE DE PANAI		CRÈME DUBARRY		POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE		VELOUTÉ DE POTIMARRON		VELOUTÉ CRECY		CRÈME DE CHAMPIGNONS		POTAGE CRESSON	

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 07

Menus du **lundi 9 février 2026**
au **dimanche 15 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 9 février	pain de campagne tranché							
	petite boule tranchée							
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
mercredi 11 février	pain de campagne tranché		œufs (x 6)					
	petite boule tranchée		panier de fruit					
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
vendredi 13 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							