

	lundi 16 février 2026	Choix	mardi 17 février	Choix	mercredi 18 février	Choix	jeudi 19 février	Choix	vendredi 20 février	Choix	samedi 21 février	Choix	dimanche 22 février	Choix
	Sainte Julienne		Mardi Gras		Saint Cendres		Saint Gabin		Sainte Aimée		Saint Pierre Damien		1er Dimanche de Carême	
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE BALSAMIQUE		MOUSSE DE FOIE, CORNICHONS		LORRAINE		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU XÉRÈS		CHOU ROUGE VINAIGRETTE À L'AIL		MENU TRADITION	
	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS		CHOUROUTE GARNIE		OEUF DUR SAUCE MEURETTE		QUICHE LORRAINE		SAUMONETTE SAUCE NANTUA		TARTIFLETTE		TERRINE DE SAUMON, MAYONNAISE	
	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BÉCHAMEL				CAROTTES AUX OIGNONSET POMMES DE TERRE		POTÉE LORRAINE		HARICOTS PLATS PERSILLÉS ET RIZ				JOUE DE PORC SAUCE À LA FLAMANDE	
	MIMOLETTE		TOMME BLANCHE		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT		VACHE PICON		GRATIN DE CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL	
	SEMOULE AU LAIT NAPPÉ CARAMEL		BEIGNET POMME		FLAN VANILLE				MOUSSE CHOCOLAT		YAOURT ARÔME			
Menu B	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		FROMAGE À LA COUPE						SAINT NECTAIRE	
	BRANDADE DE POISSON		CUISSE DE POULET SAUCE AUX LÉGUMES COUSCOUS		ÉMINCÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE		MIRABELLES AU SIROP		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		FONDANT POMME AMANDE	
			SEMOULE		MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET SALSIFIS BÉCHAMEL				JAMBON DE DINDE (TRANCHÉ)		OEUFS FLORENTINE ET POMMES DE TERRE			
	MIMOLETTE		TOMME BLANCHE		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				PURÉE DE POMMES DE TERRE					
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUIT				CAMEMBERT		VACHE PICON			
Potage du jour	POTAGE AU CHOU		POTAGE DE COURGE		POTAGE DE LÉGUMES VERTS		SOUPE À L'OIGNON		CRÈME DE NAVETS		POTAGE DE LENTILLES		POTAGE DE LÉGUMES	

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 dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

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

Notre cuisine partenaire



Menu établi sous réserve d'approvisionnements.



Semaine 08

Menus du **lundi 16 février 2026**
au **dimanche 22 février 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 16 février	pain de campagne tranché							
	petite boule tranchée							
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
mercredi 18 février	pain de campagne tranché		œufs (x 6)					
	petite boule tranchée		panier de fruit					
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
vendredi 20 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							