

	lundi 23 mars 2026	Choix	mardi 24 mars	Choix	mercredi 25 mars	Choix	jeudi 26 mars	Choix	vendredi 27 mars	Choix	samedi 28 mars	Choix	dimanche 29 mars	Choix
	Saint Victorien		Sainte Catherine de Suède		Annonciation		Sainte Larissa		Saint Habib		Saint Gontran		Rameaux	
Menu A	MÉLANGE DE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ FAÇON COLESLAW		FLAMISCHE AUX POIREAUX		RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES		SALADE DE POMMES DE TERRE, CORNICHONS, OIGNONS ET VINAIGRETTE BOULETTES À L'AGNEAU FAÇON TAJINE LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE FROMAGE À LA COUPE GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS		ENDIVES, NOIX ET VINAIGRETTE (DOSETTE)		PAMPLEMOUSSE, SUCRE (DOSETTE)		MENU TRADITION HARICOTS VERTS VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE SAUCE AU POIVRE CORDIALE DE LÉGUMES ET POMMES DE TERRE GRENAILLE CANTAL CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS	
	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CURRY		CUISSE DE POULET SAUCE CRÈME		SAUCISSE FUMÉE SAUCE MOUTARDE				FILET DE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE		OMELETTE DU CHEF			
	RIZ AUX LÉGUMES		CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE		LENTILLES AUX CAROTTES				ÉCRASSÉ DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS		CHAMPIGNONS À LA CRÈME ET PENNES			
	EMMENTAL		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT (PORTION)		CANCOILLOTTE			
	FRUIT DE SAISON		FLAN CARAMEL		COMPOTE DE FRUIT				CRÈME DESSERT PRALINÉ		YAOURT ARÔME			
Menu B	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		GÂTEAU AU CITRON ET FROMAGE FRAIS		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		CAKE DU CHEF AUX FRUITS CONFITS	
	QUICHE AU FROMAGE		JOUE DE PORC SAUCE MADÈRE		FILET DE COLIN SAUCE CITRON				TORTELLINIS À LA VIANDE SAUCE TOMATE		BRANDADE DE POISSON			
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		PURÉE DE POMMES DE TERRE		MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET BLETTES BÉCHAMEL									
	EMMENTAL		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT (PORTION)		CANCOILLOTTE			
	MOUSSE CHOCOLAT		LAITAGE DU JOUR		FROMAGE BLANC AUX FRUITS				COMPOTE DE FRUIT		CRÈME DESSERT CHOCOLAT			
Potage du jour	SOUPE À L'OIGNON		SOUPE DE PETITS POIS		POTAGE DE LENTILLES		POTAGE PRINTANIER		POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES		POTAGE DE POIREAUX POMMES DE TERRE		POTAGE DE BETTERAVES AU FROMAGE FRAIS	

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 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 13

Menus du **lundi 23 mars 2026**
au **dimanche 29 mars 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 23 mars	pain de campagne tranché							
	petite boule tranchée							
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
mercredi 25 mars	pain de campagne tranché		œufs (x 6)					
	petite boule tranchée		panier de fruit					
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
vendredi 27 mars	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							