

	lundi 30 mars 2026	Choix	mardi 31 mars	Choix	mercredi 1 avril	Choix	jeudi 2 avril	Choix	vendredi 3 avril	Choix	samedi 4 avril	Choix	dimanche 5 avril	Choix
	Sainte Amédée		Saint Benjamin		Saint Hugues		Sainte Sandrine		Vendredi Saint		Saint Isidore		Pâques	
Menu A	SALADE VERTE, VINAIGRETTE (DOSETTE)		MÉLANGE CAROTTES ET NAVETS RÂPÉS VINAIGRETTE AU PERSIL		PÂTÉ EN CROUTE		CÉLERI RÂPÉ SAUCE RELOULADE PALERON BRAISÉ SAUCE À LA BIÈRE NAVETS BRAISÉ ET PÂTES FROMAGE À LA COUPE GÂTEAU DU CHEF À LA RHUBARBE		BETTERAVES ROUGES, VINAIGRETTE		SALADE DE PERLES, MAÏS ET TOMATE VINAIGRETTE AU PERSIL AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU CIDRE		MENU TRADITION TARTE AUX LÉGUMES SAUTÉ DE DINDE SAUCE BERCY CHAMPIGNONS EN PERSILLADE ET POMMES DE TERRE VAPEUR SAINT NECTAIRE FONDANT AU CHOCOLAT	
	LONGE DE PORC SAUCE AUX OIGNONS		GRATIN DE MOULES AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE		ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE FAÇON COLOMBO				CHOUROUTE DE LA MER		PETITS POIS ET CAROTTES			
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES				HARICOTS PLATS ET RIZ						PETIT MOULÉ AUX NOIX			
	MIMOLETTE		GOUDA		CHANTENEIGE				CAMEMBERT (PORTION)					
	COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC SURCÉ				CRÈME DESSERT PRALINÉ		COMPOTE DE FRUIT			
Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		CAKE AU FROMAGE		MACÉDOINE DE LÉGUMES, VINAIGRETTE		GÂTEAU DU CHEF À LA RHUBARBE		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VAINAIGRETTE		FONDANT AU CHOCOLAT	
	TARTE AUX LÉGUMES		ÉMINCÉ DE PORC SAUCE ROMARIN		FILET DE LIEU SAUCE CRÈME ET ÉCHALOTTE				ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU THYM		LASAGNE DE LÉGUMES			
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS		FUSILLI		BROCOLIS PERSILLÉS ET POMMES DE TERRE				PURÉE DE POIS CASSÉS					
	MIMOLETTE		GOUDA		CHANTENEIGE				CAMEMBERT (PORTION)		PETIT MOULÉ AUX NOIX			
	FRUIT DE SAISON		LAITAGE DU JOUR		MOUSSE CITRON				FRUIT DE SAISON		FLAN CAMEL			
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



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 14

Menus du **lundi 30 mars 2026**
au **dimanche 5 avril 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 30 mars	pain de campagne tranché							
	petite boule tranchée							
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
mercredi 1 avril	pain de campagne tranché		œufs (x 6)					
	petite boule tranchée		panier de fruit					
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
vendredi 3 avril	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							