

	lundi 31 mars 2025	Choix	mardi 1 avril	Choix	mercredi 2 avril	Choix	jeudi 3 avril	Choix	vendredi 4 avril	Choix	samedi 5 avril	Choix	dimanche 6 avril	Choix
	Saint Benjamin		Sainte Hugues		Sainte Sandrine		Saint Richard		Saint Isidore		Sainte Irène		Saint Marcelin	
Menu A	SALADE DE POMME DE TERRE, CORNICHONS ET VINAIGRETTE		CHOU ROUGE VINAIGRETTE BALSAMIQUE		CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE AU PERSIL		MARTINIQUE		PAMPLEMOUSSE, SUCRE (DOSETTE)		BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE BALSAMIQUE		MENU TRADITION	
	PALETTE DE PORC FUMÉ SAUCE MADÈRE		OMELETTE DU CHEF		CRÉPINETTE DE PORC SAUCE AUX PETITS LÉGUMES		SALADE ANANAS ET CREVETTES VINAIGRETTE AU CITRON		FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH		CH'TIFLETTE		RILLETES DE THON	
	NAVETS BRAISÉS		MACARONIS		POMME DE TERRE PERSILLÉES		AIGUILLETES DE POULET SAUCE FAÇON COLOMBO		CHOU FLEUR ET POMME DE TERRE BÉCHAMEL				ROGNONS DE BOEUF SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE	
	SAINTE PAULINE		TOMME BLANCHE		FROMAGE FONDU		RIZ BIO		BRIE		LAITAGE NATURE		GALETTE DE POMME DE TERRE	
	COMPOTE DE FRUIT		FRUIT DE SAISON		LIÉGEOIS CAFÉ		FROMAGE À LA COUPE		FRUIT DE SAISON		CRÈME DESSERT CHOCOLAT		CANTAL AOP	
Menu B	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		TABOULÉ (SEMOULE BIO)		ENDIVES VINAIGRETTE (DOSETTE)		TARTE NOIX DE COCO		CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE		SALAMI (TRANCHÉ) ET CORNICHONS		CRUMBLE FRAISE RHUBARBE DU CHEF	
	ROTI DE PORC SAUCE AU THYM		PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE BRUNE		BRANDADE DE POISSON				TORTELLINI À LA VIANDE SAUCE TOMATE		QUICHE AU FROMAGE			
	POMME DE TERRE VAPEUR		HARICOTS BEURRE								JULIENNE DE LÉGUMES			
	SAINTE PAULINE		TOMME BLANCHE		FROMAGE FONDU				BRIE		LAITAGE NATURE			
	FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC AUX FRUITS		COMPOTE DE FRUIT				LIÉGEOIS VANILLE		FRUIT DE SAISON			
Potage du jour	POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO)		VELOUTÉ DU POTAGER		POTAGE DE LENTILLES BIO		POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES		POTAGE CRESSON		POTAGE DE POIREAUX ET POMME DE TERRE		CRÈME DE PETITS POIS	

Pour les régimes alimentaires, merci de nous consulter, nous vous adresserons directement les menus.

Légende : **Produit régional**



Origine France



Produits BIO



Notre cuisine partenaire



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

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

Menu établi sous réserve d'approvisionnements.



Semaine 14

Menus du lundi 31 mars 2025
au dimanche 6 avril 2025

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 31 mars	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 2 avril	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 4 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						