

	lundi 6 avril 2026	Choix	mardi 7 avril	Choix	mercredi 8 avril	Choix	jeudi 9 avril	Choix	vendredi 10 avril	Choix	samedi 11 avril	Choix	dimanche 12 avril	Choix
	Saint Marcellin		Saint J.-B. de La Salle		Sainte Julie		Saint Gautier		Saint Fulbert		Saint Stanislas		Saint Jules	
Menu A	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE		BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE		CÉLERI RÂPÉ SAUCE AU FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE		QUICHE AU FROMAGE JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE CAROTTES RONDELLES ET PÂTES FROMAGE À LA COUPE		CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CUMIN		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		MENU TRADITION PÂTÉ DE CAMPAGNE, CORNICHONS PARMENTIER DE CANARD CANTAL GÂTEAU DU CHEF AUX FRUITS ROUGES	
	NAVARIN D'AGNEAU		BOUDIN NOIR AUX POMMES		CUISSE DE POULET SAUCE DIJONNAISE				FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH		PÂTES FAÇON CARBONARA			
	HARICOTS BEURRE À L'AIL ET GRATIN DAUPHINOIS		PURÉE DE POMMES DE TERRE		BROCOLIS ET RIZ				CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL					
	EMMENTAL		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT		CANCOILLOTTE			
	BRIOCHE PERDUE		YAOURT ARÔME		FRUIT DE SAISON				COMPOTE DE FRUIT		MOUSSE AU CHOCOLAT			
Menu B	SALADE DE PÂTES		BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		LIÉGEOIS CAFÉ		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE			
	TARTE AU SAUMON		CRÊPE FORESTIÈRE		CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES DE TERRE				STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BRUNE		MATELOTTE DE SAUMONETTE			
	BROCOLIS		HARICOTS VERTS PERSILLÉS						PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL					
	EMMENTAL		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES				CAMEMBERT		CANCOILLETTE			
	COCKTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC SUCRÉ				FROMAGE BLANC AUX FRUITS		COMPOTE DE FRUIT			
Potage du jour	POTAGE CRESSON		VELOUTÉ DE TOMATES		POTAGE DE LÉGUMES		VELOUTÉ D'ASPERGES		CRÈME DUBARRY		VELOUTÉ CRÉCY		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 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 15

Menus du lundi 6 avril 2026 au dimanche 12 avril 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 6 avril	pain de campagne tranché							
	petite boule tranchée							
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
mercredi 8 avril	pain de campagne tranché		œufs (x 6)					
	petite boule tranchée		panier de fruit					
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
vendredi 10 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							