

	lundi 29 juin 2026	Choix	mardi 30 juin	Choix	mercredi 1 juillet	Choix	jeudi 2 juillet	Choix	vendredi 3 juillet	Choix	samedi 4 juillet	Choix	dimanche 5 juillet	Choix	
	Saint Pierre, Paul		Saint Martiel		Saint Thierry		Saint Martinien		Saint Thomas		Saint Florent		Saint Antoine		
<b>Menu A</b>	QUICHE AU FROMAGE		BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE		CÉLERI RÂPÉ SAUCE AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE		SALADE DE PERLES, MAÏS ET TOMATES  JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE CAROTTES RONDELLES ET PÂTES  FROMAGE À LA COUPE  LIÉGEOIS CAFÉ		CONCOMBRE SAUCE BULGARE		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		MENU TRADITION		
	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CALABRAISE		CUISSE DE POULET SAUCE DIJONNAISE		BOUDIN NOIR AUX POMMES			FILET DE SAUMON SAUCE À L'ANETH		PÂTES FAÇON CARBONARA		PÂTE DE CAMPAGNE, CORNICHONS		PARMENTIER DE CANARD	
	HARICOTS BLANC FAÇON GRAND MÈRE		BROCOLIS ET RIZ		PURÉE DE POMMES DE TERRE			CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL		CANCOILLOTTE					
	EMMENTAL		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES			CAMEMBERT		FROMAGE BLANC SUCRÉ					
	FLAN CHOCOLAT		YAOURT ARÔME		FRUIT DE SAISON			COMPOTE DE FRUIT							
<b>Menu B</b>	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE				SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		GÂTEAU AU CHOCOLAT		
	FILET DE POISSON PANÉ		CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES		CRÊPE FORESTIÈRE			STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BRUNE		BOULETTES À AGNEAU SAUCE ORIENTALE L'ORIENTAL					
	MÉLANGE DE POMMES DE TERRE ET SALSIFIS BÉCHAMEL				HARICOTS VERTS PERSILLÉS			PETITS POIS ET CAROTTES À L'AIL		SEMOULE					
	EMMENTAL		EDAM		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES			CAMEMBERT		CANCOILLOTTE					
	FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUIT		ILE FLOTTANTE			FROMAGE BLANC AUX FRUITS		FRUIT DE SAISON					
<b>Potage du jour</b>	POTAGE CRESSON		VELOUTÉ DE TOMATES		VELOUTÉ D'ASPERGES		POTAGE DE LÉGUMES		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 dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

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

Menu établi sous réserve d'approvisionnements.

Notre cuisine partenaire





Semaine 27

Menus du **lundi 29 juin 2026**  
au **dimanche 5 juillet 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 29 juin	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 1 juillet	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 3 juillet	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						