

	lundi 30 juin 2025	Choix	mardi 1 juillet	Choix	mercredi 2 juillet	Choix	jeudi 3 juillet	Choix	vendredi 4 juillet	Choix	samedi 5 juillet	Choix	dimanche 6 juillet	Choix
	Saint Marcial		Saint Thierry		Saint Martinien		Saint Thomas		Saint Florent		Saint Antoine		Sainte Mariette	
Menu A	TABOULÉ (SEMOULE BIO)		PASTÈQUE		CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE		VACANCES À LONDRES		PÂTÉ EN CROUTE		TOMATES ET MOZZARELLA VINAIGRETTE AUX HERBES		MENU TRADITION	
	ÉMINCÉ DE DINDE SAUCE CRÈME		SALADE PIÉMONTAISE AU JAMBON		BOULETTES AU VEAU SAUCE NIÇOISE		MÉLANGE CAROTTES ET CHOU BLANC RÂPÉS FAÇON COLESLAW		FILET DE COLIN MSC SAUCE AU BASILIC		RÔTI DE PORC SAUCE MADÈRE		RILLETES DE THON	
	PETITS POIS ET CAROTTES				FUSILLI AUX PETITS LÉGUMES		RÔTI DE BOEUF SAUCE WORCESTERSHIRE		COURGETTES À LA TOMATE & COEUR DE BLÉ		CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL		PAËLLA AU POULET	
	EDAM		EMMENTAL		FROMAGE FONDU		PURÉE DE LÉGUMES DE SAISON		BRIE		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		SAINT NECTAIRE AOP	
	YAOURT ARÔME		GAUFRE LIÉGEOISE		CRÈME DESSERT PRALINÉ		FROMAGE A LA COUPE		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS		CLAFOUTIS À LA MIRABELLE	
Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES BIO		SALADE COMPOSÉE		CRUMBLE AUX POMMES		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE			
	QUICHE AUX OIGNONS		PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE CITRON		QUICHE AU FROMAGE				LASAGNES BOLOGNAISE		CRÊPE AUX FRUITS DE MER			
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		RIZ BIO AUX LÉGUMES		HARICOTS VERTS À L'AIL						RIZ BIO			
	EDAM		EMMENTAL		FROMAGE FONDU				BRIE		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES			
	FROMAGE BLANC SUCRÉ		FRUIT DE SAISON		FLAN VANILLE				CRÈME DESSERT CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON			
Potage du jour	POTAGE ORIENTAL		POTAGE MARAÎCHER		POTAGE DE LÉGUMES VERTS		POTAGE DE COURGE		VELOUTÉ CRECY		CRÈME DE CHAMPIGNONS		VELOUTÉ D'ÉPINARDS AU CHÈVRE	

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 27

Menus du lundi 30 juin 2025  
au dimanche 6 juillet 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 30 juin	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 2 juillet	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 4 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						