

	lundi 21 juillet 2025	Choix	mardi 22 juillet	Choix	mercredi 23 juillet	Choix	jeudi 24 juillet	Choix	vendredi 25 juillet	Choix	samedi 26 juillet	Choix	dimanche 27 juillet	Choix
	Saint victor		Sainte Marie Madeleine		Sainte Brigitte		Sainte Christine		Saint Jacques		Sainte Anne		Sainte Nathalie	
Menu A	PAMPLEMOUSSE & SUCRE (DOSETTE)		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA MENTHE		VACANCES EN ITALIE		LÉGUMES D'ÉTÉ VINAIGRETTE BALSAMIQUE		LENTILLES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE		MENU TRADITION	
	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AU CURRY		MERGUEZ AU JUS		ROGNONS DE BOEUF SAUCE MADÈRE		TOMATES ET MOZARRELLA VINAIGRETTE AU BASILIC		DOS DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH		CRÉPINETTE DE PORC SAUCE ARRABIATA		FROMAGE DE TÊTE & CORNICHONS	
	RIZ BIO AUX LÉGUMES		COURGETTES À LA PROVENÇALE & POMMES DE TERRE		HARICOTS VERTS À L'AIL ET POMMES DE TERRE		LASAGNES BOLOGNAISE		BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL		FUSILI AUX PETITS LÉGUMES		SAUTÉ DE DINDE SAUCE SUPRÊME	
	CAMEMBERT		PONT L'ÉVEQUE AOP		LAITAGE NATURE				BRIE		PETIT MOULÉ AUX NOIX		PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	
	FLAN CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS				FRUIT DE SAISON		YAOURT NATURE SUCRÉ		SAINT NECTAIRE AOP	
Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		MACÉDOINE VINAIGRETTE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		FROMAGE A LA COUPE		SALADE DE PÂTES BIO		SALADE COMPOSÉE		GÂTEAU AUX PÊCHES DU CHEF	
	MARMITTE DE LA MER (POISSON MSC) ET SES LÉGUMES DE SAISON		RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE AUX HERBES		SALADE DE RIZ BIO AU THON		ÉCLAIR AU CAFÉ		HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE BASQUAISE		FLAMICHE DU PÊCHEUR			
									RATATOUILLE & SEMOULE BIO		TOMATES RÔTIES AUX HERBES			
	CAMEMBERT		PONT L'ÉVEQUE AOP		LAITAGE NATURE				BRIE		PETIT MOULÉ AUX NOIX			
	PARIS BREST		MOUSSE CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON				CRÈME DESSERT PRALINÉ		COMPOTE DE FRUITS			
Potage du jour	POTAGE ORIENTAL		POTAGE MARAÎCHER		POTAGE DE LÉGUMES VERTS		POTAGE PROVENÇAL		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 Louvea Metz.

Menu établi sous réserve d'approvisionnements.



Semaine 30

Menus du lundi 21 juillet 2025
au dimanche 27 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 21 juillet	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 23 juillet	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 25 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						