

	lundi 1 septembre 2025	Choix	mardi 2 septembre	Choix	mercredi 3 septembre	Choix	jeudi 4 septembre	Choix	vendredi 5 septembre	Choix	samedi 6 septembre	Choix	dimanche 7 septembre	Choix
	Saint Gilles		Sainte Ingrid		Saint Grégoire		Sainte Rosalie		Sainte Raïssa		Saint Bertrand		Sainte Reine	
Menu A	PAMPLEMOUSSE & SUCRE (DOSETTE)		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		CONCOMBRE VINAIGRETTE À LA MENTHE		BRADERIE DE LILLE		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		FLAMICHE AUX POIREAUX		DOS DE COLIN MSC SAUCE À L'ANETH		CRÉPINETTE DE PORC SAUCE ARRABIATA		FROMAGE DE TÊTE & CORNICHONS	
	RIZ BIO		COURGETTES À LA PROVENÇALE & POMMES DE TERRE		HARICOTS VERTS À L'AIL ET POMMES DE TERRE		MOULES MARINIÈRES		BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL		FUSILI AUX PETITS LÉGUMES		SAUTÉ DE DINDE SAUCE SUPRÊME	
	CAMEMBERT		SAINT NECTAIRE AOP		LAITAGE NATURE		POMMES DE TERRE RISSOLÉES		BRIE		PETIT MOULÉ AUX NOIX		PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES	
	FLAN CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUIT		FROMAGE A LA COUPE		FRUIT DE SAISON		YAOURT NATURE SUCRÉ		PONT L'ÉVEQUE AOP	
Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		POIRE AU SPÉCULOOS		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				HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE BASQUAISE		FLAMICHE DU PÊCHEUR			
	CAMEMBERT		SAINT NECTAIRE AOP		LAITAGE NATURE				RATATOUILLE & SEMOULE BIO		TOMATES RÔTIES AUX HERBES			
	FRUIT DE SAISON		MOUSSE CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON				BRIE		PETIT MOULÉ AUX NOIX			
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 36

Menus du lundi 1 septembre 2025 au dimanche 7 septembre 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 1 septembre	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 3 septembre	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 5 septembre	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						