

	lundi 13 octobre 2025	Choix	mardi 14 octobre	Choix	mercredi 15 octobre	Choix	jeudi 16 octobre	Choix	vendredi 17 octobre	Choix	samedi 18 octobre	Choix	dimanche 19 octobre	Choix
	Saint Géraud		Saint Juste		Sainte Thérèse d'Avila		Sainte Edwige		Saint Baudouin		Saint Luc		Saint René	
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE		CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU CIDRE		MÉLANGE DE CAROTTES & NAVETS RÂPÉS VINAIGRETTE À L'ORANGE		CHAMPAGNE ARDENNE		LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE		SALADE DE CHAMPIGNONS SAUCE BULGARE		MENU TRADITION	
	HACHIS PARMENTIER DU CHEF		RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE		FILET DE POULET SAUCE AU CIDRE		PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS		FILET DE MERLU SAUCE À L'ANETH		SAUTÉ DE PORC SAUCE FAÇON COLOMBO		RILLETES DE PORC & CORNICHONS	
	CAMEMBERT		CAROTTES & FLAGEOLETS		PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS		PÔTÉE CHAMPENOISE		CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL		RIZ		RÔTI DE DINDE SAUCE MAROILLES	
	CRÈME DESSERT CARAMEL		GOUDA		PETIT MOULÉ AUX NOIX				BLEU		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		POMMES DE TERRE GRENAILLE	
			ECLAIR CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON				FLAN VANILLE		COMPOTE DE FRUIT			
						FROMAGE À LA COUPE						COMTÉ AOP		
Menu B	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		TARTE AU FROMAGE BLANC		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		CLAFOUTIS AUX POMMES	
	FILET DE COLIN SAUCE CITRON		RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE CRÈME ET CIBOULETTE		QUICHE AUX OIGNONS				RÔTI DE PORC SAUCE PIQUANTE		TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC			
	HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE				POÊLÉE DE LÉGUMES				SEMOULE AUX LÉGUMES		POÊLÉE DE LÉGUMES			
	CAMEMBERT		GOUDA		PETIT MOULÉ AUX NOIX				BLEU		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES			
	COMPOTE DE FRUIT		FRUIT DE SAISON		FLAN CHOCOLAT				FRUIT DE SAISON		YAOURT NATURE SUCRÉ			
Potage du jour	VELOUTÉ D'ÉPINARDS		CRÈME DUBARRY		CRÈME DE POIREAUX		CRÈME DE NAVETS		POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS)		POTAGE DE LÉGUMES		POTAGE DE BUTTERNUT	

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 42

Menus du lundi 13 octobre 2025
au dimanche 19 octobre 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 13 octobre	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 15 octobre	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 17 octobre	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						