

	lundi 24 novembre 2025	Choix	mardi 25 novembre	Choix	mercredi 26 novembre	Choix	jeudi 27 novembre	Choix	vendredi 28 novembre	Choix	samedi 29 novembre	Choix	dimanche 30 novembre	Choix
	Sainte Flora		Sainte Catherine		Sainte Delphine		Saint Severin		S. J. de la Marche		Saint Saturnin		L'Avent	
Menu A	CÉLERI RÂPÉ SAUCE RÉMOULADE		QUICHE LORRAINE		ANDOUILLE ET CORNICHONS		THANKSGIVING		LENTILLES VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE		SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OEUFS		MENU TRADITION	
	HACHIS PARMENTIER DU CHEF		SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE		FILET DE POULET SAUCE AU CIDRE 		MÉLANGE CAROTTE ET CHOU BLANC RÂPÉ FAÇON COLESLAW		FILET DE MERLU SAUCE À L'ANETH		SAUTÉ DE PORC SAUCE FAÇON COLOMBO		RILLETES DE PORC & CORNICHONS	
			CAROTTES & FLAGEOLETS		PURÉE DE POMMES DE TERRE		SAUTÉ DE DINDE AUX CRAMBERRIES		CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL		RIZ		RÔTI DE DINDE SAUCE MAROILLES	
	BLEU		GOUDA		PETIT MOULÉ AUX NOIX		PURÉE DE PATATES DOUCES		FROMAGE À LA COUPE		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		POMMES DE TERRE GRENAILLE	
	CRÈME DESSERT VANILLE		ECLAIR VANILLE		FRUIT DE SAISON				MOUSSE CITON		COMPOTE DE FRUIT			
Menu B							CAMEMBERT PORTION						COMTÉ AOP	
	SALADE COMPOSÉE		SALADE DE PÂTES		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		BRIOCHE PERDUE		SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		CLAFOUTIS AUX POMMES	
	FILET DE COLIN SAUCE CITRON		RAVIOLES AU FROMAGE SAUCE CRÈME		QUICHE AUX OIGNONS				SAUTÉ DE PORC SAUCE PIQUANTE		TARTE CHÈVRE, TOMATES ET BASILIC (MENU MIDI ET C)			
	HARICOTS VERTS & POMMES DE TERRE				POÊLÉE DE LÉGUMES				SEMOULE BIO AUX LÉGUMES		HARICOTS BEURRE À L'AIL			
	BLEU		GOUDA		PETIT MOULÉ AUX NOIX				FROMAGE À LA COUPE		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES			
	COMPOTE DE FRUIT		FRUIT DE SAISON		FLAN VANILLE				FRUIT DE SAISON		YAOURT NATURE SUCRÉ			
Potage du jour	VELOUTÉ D'ÉPINARDS		CRÈME DUBARRY		CRÈME DE POIREAUX		POTAGE DE CHATAIGNE		POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO)		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 Louvée Metz.

Menu établi sous réserve d'approvisionnements.



Semaine 48

Menus du lundi 24 novembre 2025
au dimanche 30 novembre 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 24 novembre	pain de campagne tranché							
	petite boule tranchée							
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
mercredi 26 novembre	pain de campagne tranché		œufs (x 6)					
	petite boule tranchée		panier de fruit					
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
vendredi 28 novembre	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							