

	lundi 22 décembre 2025	Choix	mardi 23 décembre	Choix	mercredi 24 décembre	Choix	jeudi 25 décembre	Choix	vendredi 26 décembre	Choix	samedi 27 décembre	Choix	dimanche 28 décembre	Choix
	Sainte Françoise		Saint Armand		Sainte Adèle		NOËL		Saint Etienne		Saint Jean		Saint Innocents	
Menu A	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE AU CURRY		CAKE AU FROMAGE		SALADE DE PERLES, EMMENTAL, SURIMI ET SAUCE COCKTAIL		NOËL		BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE AU PERSIL		FRIAND AU FROMAGE		MENU TRADITION	
	SAUTÉ DE DINDE SAUCE ORIENTALE		SAUTÉ DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE		BOUDIN BLANC SAUCE BERCY		TERRINE DE LAPIN, CORNICIONS SOT L'Y LAISSE DE DINDE SAUCE AUX MARRONS HARICOTS VERTS PERSILLÉS ET GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE À LA COUPE BÛCHE DE NOËL DU CHEF		DOS DE COLIN SAUCE À L'OSEILLE		SAUCISSE DE TOULOUSE		LENTILLES VINAIGRETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE	
	LÉGUMES COUSCOUS ET SEMOULE		RIZ AUX POIREAUX		ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES AU BEURRE SALÉ				RIZ AUX LÉGUMES		PURÉE DE POIS CASSÉS		SAUTÉ DE BOEUF AU JUS	
	MIMOLETTE		GOUDA		PETIT MOULÉ NATURE				CAMEMBERT		VACHE PICON		LÉGUMES DU POT	
	FRUIT DE SAISON		FLAN CHOCOLAT		PARIS BREST				YAOURT NATURE SUCRÉ		FRUIT		SAINT NECTAIRE AOP	
Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		SALADE DE PÂTES		MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE		BÛCHE DE NOËL DU CHEF		SALADE COMPOSÉE		CAROTTES RÂPÉES VAINAIGRETTE		ÉCLAIR VANILLE	
	CRÊPE FORESTIÈRE		CASSOLETTE DE LA MER AUX PETITS LÉGUMES ET POMMES		FILET DE COLIN SAUCE AUX CREVETTES				GALETTE SARAZIN GARNIE AU POULET		FILET DE MERLU SAUCE ROMARIN			
	HARICOTS BEURRE À L'AIL				CHOU ROMANESCO PERSILLÉ ET POMMES DE TERRE VAPEUR				POMMES DE TERRE RISSOLÉES		FUSILLI AUX PETITS LÉGUMES			
	MIMOLETTE		GOUDA		PETIT MOULÉ NATURE				CAMEMBERT		VACHE PICON			
	COMPOTE DE FRUIT		YAOURT ARÔME		CRÈME DESSERT VANILLE				COMPOTE DE FRUIT		LIÉGEOIS CAFÉ			
Potage du jour	VELOUTÉ DE LÉGUMES		POTAGE DE BUTTERNUT		VELOUTÉ CRÉCY		POTAGE DE CHATAIGNES		POTAGE SAINT GERMAIN		VELOUTÉ DE POTIRON		VELOUTÉ D'ÉPINARDS	

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 52

Menus du **lundi 22 décembre 2025**
au **dimanche 28 décembre 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 22 décembre	pain de campagne tranché							
	petite boule tranchée							
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
mercredi 24 décembre	pain de campagne tranché		œufs (x 6)					
	petite boule tranchée		panier de fruit					
	baguette Valentine							
	croissant nature							
	croissant chocolat							
	pâté lorrain							
vendredi 26 décembre	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							