

	lundi 24 mars 2025	Choix	mardi 25 mars	Choix	mercredi 26 mars	Choix	jeudi 27 mars	Choix	vendredi 28 mars	Choix	samedi 29 mars	Choix	dimanche 30 mars	Choix
	Sainte catherine de suède		Annonciation		Sainte Larissa		Saint Habib		Saint Gontran		Sainte Gwladys		Sainte Amédée	
Menu A	RADIS ROSES ÉMINCÉS VINAIGRETTE AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES		SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)		MÉLANGE DE CAROTTES ET CHOU BLANC RAPÉ FAÇON COLESLAW		CHAMPAGNE- ARDENNE		FLAMISCHE AUX POIREAUX		MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE		MENU TRADITION	
	SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CURRY		BOULETTES À L'AGNEAU FAÇON TAJINE		HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE		SALADE VERTE AUX LARDONS VINAIGRETTE (DOSETTE)		SAUMONETTE SAUCE À L'OSEILLE		SAUCISSE FUMÉE		PÂTÉ EN CROUTE	
	COQUILLETES BIO		LÉGUMES TAJINE ET SEMOULE BIO		RIZ BIO AUX LÉGUMES		BOUDIN BLANC SAUCE SUPRÊME		JARDINIÈRE DE LÉGUMES		LENTILLES BIO CUISINÉES		ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	
	BRIE		GOUDA		FROMAGE FRAIS AUX NOIX		ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX OIGNONS		TOMME NOIRE		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES		JEUNES CAROTTES PERSILLÉES	
	FRUIT DE SAISON		FLAN CARAMEL		COMPOTE DE FRUIT		FROMAGE A LA COUPE		YAOURT AROME		FRUIT DE SAISON		COMTÉ	
Menu B	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE		SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)		TARTE AU FROMAGE BLANC DU CHEF		CHOU FLEUR VINAIGRETTE		HARICOTS VERTS VINAIGRETTE		CAKE AU FRUITS CONFITS	
	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON		SAUCISSES DE FRANCFORT		LASAGNE BOLOGNAISE VBF			PAUPIETTE DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE		OMELETTE SAUCE TOMATE				
	BROCOLIS		PURÉE DE POMME DE TERRE ET CÉLERI		FROMAGE FRAIS AUX NOIX		CAROTTES		POMME DE TERRE SAUTÉES		PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES			
	BRIE		GOUDA		YAOURT AROME		TOMME NOIRE		COMPOTE DE FRUIT					
	MOUSSE CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON				GAUFRE LIÉGEOISE							
Potage du jour	POTAGE DE LÉGUMES		VELOUTÉ À L'OIGNON		POTAGE DE LÉGUMES VERTS		VELOUTÉ D'ÉPINARDS AU CHÈVRE		POTAGE CAROTTE CÉLERI		VELOUTÉ DU POTAGER		CRÈME DE NAVET	

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 13

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