

	lundi 29 juillet 2024	Choix	mardi 30 juillet	Choix	mercredi 31 juillet	Choix	jeudi 1 août	Choix	vendredi 2 août	Choix	samedi 3 août	Choix	dimanche 4 août	Choix
	Sainte Marthe		Sainte Juliette		Saint Ignace de L.		Saint Alphonse		Saint Julien Eymard		Saint Lydie		Saint J-M Vianney	
Menu A	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE AU XERES		TABOULÉ AUX RAISINS (SEMOULE BIO)		VACANCES EN GRECE		SALADE DE POMMES DE TERRE, ARTICHAUT ET OLIVES VINAIGRETTE		CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE AU CURRY		MENU TRADITION	
	CHIPOLATAS SAUCE DIJONNAISE		TORSADES BIO AU POULET, POIVRON ET PESTO		PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE AU CUMIN		TZATZIKI		MARMITE DE POISSON BLANC MSC		BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE LOMBARDE		PÊCHE AU THON	
	LENTILLES BIO CUISINÉS		EMMENTAL		CAROTTES PERSILLÉES		SAUTÉ DE PORC FACON GYROS		HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE		PENNES BIO		LONGE DE PORC SAUCE MUNSTER	
	MIMOLETTE		COMPOTE DE FRUITS		FROMAGE FONDU		RIZ BIO TOMATÉ		BLEU		LAITAGE NATURE		POMMES DE TERRE FACON SARLADAISE	
	FRUIT DE SAISON				CREME DESSERT CHOCOLAT		FROMAGE A LA COUPE		FLAN CAMEL		FRUIT DE SAISON		SAINT NECTAIRE AOP	
Menu B	HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE		MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE		SALADE VERTE VINAIGRETTE		GATEAU AU YAOURT		BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE		COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE		CAKE FRAMBOISE CHOCOLAT	
	NORMANDIN DE VEAU SAUCE AUX OLIVES		ROTI DE PORC SAUCE PIQUANTE		BRANDADE DE POISSON				TORTELLINIS RICOTTA EPINARDS		TARTE PROVENALE			
	PURÉE DE LÉGUMES		BLETTES ET POMMES DE TERRE		FROMAGE FONDU				SAUCE NAPOLITAINE		CORDIALE DE LÉGUMES			
	MIMOLETTE		EMMENTAL		FRUIT DE SAISON				BLEU		LAITAGE NATURE			
	GAUFRE LIEGEOISE		BEIGNET AU CHOCOLAT						ABRICOT AU SIROP		MOUSSE CAFÉ			
Potage du jour	POTAGE ORIENTAL		POTAGE MARAICHER		POTAGE DE LÉGUMES VERTS		POTAGE PROVENCAL		VELOUTÉ CRÉCY		CREME DE CHAMPIGNONS		VELOUTÉ D'ÉPINARDS AU CHEVRE	

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 31

Menus du lundi 29 juillet 2024  
au dimanche 4 août 2024

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 ANGEL ET YANN	Quantité	TRAITEUR FRUITIER	Quantité	TRAITEUR LES PETITS PLATS DE PIERRE	Quantité	PRESSE
lundi 29 juillet	pain individuel						
	pain de campagne tranché						
	pain blanc Banneton tranché						
	baguette parisienne						
	croissant						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 31 juillet	pain individuel		œufs (x 6)				
	pain de campagne tranché		panier de fruit				
	pain blanc Banneton tranché						
	baguette parisienne						
	croissant						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 2 août	pain individuel						
	pain de campagne tranché						
	pain blanc Banneton tranché						
	baguette parisienne						
	croissant						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						