

	lundi 2 septembre 2024	Choix	mardi 3 septembre	Choix	mercredi 4 septembre	Choix	jeudi 5 septembre	Choix	vendredi 6 septembre	Choix	samedi 7 septembre	Choix	dimanche 8 septembre	Choix
	Sainte Ingrid		Saint Grégoire		Sainte Rosalie		Sainte Raïssa		Saint Bertrand		Sainte Reine		Nativité N.-D.	
Menu A	RADIS ROSES EMINCES SAUCE FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE		SALADE DE FENOUIL AUX POMMES VINAIGRETTE A AL MOUTARDE A		CONCOMBRE VINAIGRETTE A LA MENTHE		BRADERIE DE LILLE		LÉGUMES D'ÉTÉ VINAIGRETTE BALSAMIQUE		PASTEQUE		MENU TRADITION	
	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE CURRY		JAMBON BLANC LR SAUCE AUX OLIVES		MERGUEZ AU JUS				DOS DE COLIN MSC SAUCE A L'ANETH		CRÉPINETTE DE PORC SAUCE ARRABIATA		FROMAGE DE TÊTE CORNICHON	
	RIZ BIO MADRAS		COURGETTES		ECRASÉ DE POMMES DE TERRE A L'HUILE D'OLIVES		FLAMISCHE AUX POIREAUX		BROCOLIS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL		TORSADES BIO AUX LÉGUMES		SAUTÉ DE DINDE FACON TAJINE	
	SAINT PAULIN		EDAM		FROMAGE FONDU		MOULES MARINIÈRES		CAMEMBERT (PORTION)		FROMAGE FRAIS NATURE		LEGUMES TAJINE	
FLAN CHOCOLAT		ECLAIR CAFÉ		COMPOTE DE FRUITS		POMMES DE TERRE RISSOLÉES		FRUIT DE SAISON		YAOURT NATURE SUCRÉ		CANTAL		
Menu B	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		TOMATES VINAIGRETTE		ROSETTE ET CORNICHON		FROMAGE A LA COUPE		SALADE VERTE (VINAIGRETTE DOSETTE)		CHAMPIGNONS A LA GRECQUE		GATEAU AUX PECHEES	
	PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE ROMARIN		POISSON MSC MEUNIÈRE		QUICHE AU FROMAGE		POIRE AUX SPECULOOS		LASAGNES BOLOGNAISE VBF		OMELETTE SAUCE TOMATE			
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		POMMES DE TERRE PERSILLÉES		HARICOTS VERTS BIO A L'AIL						POMMES DE TERRE RISSOLÉES			
	SAINT PAULIN		EDAM		FROMAGE FONDU				CAMEMBERT (PORTION)		FROMAGE FRAIS NATURE			
MIRABELLES AU SIROP		CRÈME DESSERT VANILLE		FRUIT DE SAISON				YAOURT AROME		LIEGEOIS CHOCOLAT				
Potage du jour	CRÈME DUBARRY		VELOUTÉ DE LÉGUMES		CRÈME DE POIREAUX		VELOUTÉ DE FENOUILLE ET POIREAUX		POTAGE DE DE BLETTES ET CAROTTES		POTAGE DE LÉGUMES DU SOLEIL		VELOUTÉ DE COURGETTES AU FROMAGE FRAIS	

Pour les régimes alimentaires, merci de nous consulter, nous vous adresserons directement les menus.

Notre cuisine partenaire



Légende : **Produit régional**



Origine France



Produits BIO



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 36

Menus du lundi 2 septembre 2024
au dimanche 8 septembre 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 A LA GERBE D'OR	Quantité	TRAITEUR FRUITIER	Quantité	TRAITEUR LES PETITS PLATS DE PIERRE	Quantité	PRESSE
lundi 2 septembre	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 4 septembre	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 6 septembre	pain de campagne tranché				Bœuf bourguignon		
	petite boule tranchée				Pêche du jour		
	baguette Valentine				Chou farci		
	croissant nature				Cappelletti fromage frais et pesto		
	croissant chocolat				Cuisse de pintade aux champignons		
	pâté lorrain				Côte de porc charcutière		