










	lundi 30 septembre 2024	Choix	mardi 1 octobre	Choix	mercredi 2 octobre	Choix	jeudi 3 octobre	Choix	vendredi 4 octobre	Choix	samedi 5 octobre	Choix	dimanche 6 octobre	Choix
	Saint Jérôme		Sainte Thérèse		Saint Léger		Saint Gérard		Saint François d'Ass.		Saint Fleur		Saint Bruno	
Menu A	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AU PERSIL		HARICOTS VERTS VINAIGRETTE BALSAMIQUE		MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE		BRETAGNE		SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS VINAIGRETTE		BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE MIMOSA		MENU TRADITION	
	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE PAPRIKA 		AIGUILLETES DE POULET SAUCE ORIENTALE 		BOULETTES D'AGNEAU SAUCE CHAMPIGNONS		MOULES A L'ESCABECHE		FILET DE MERLU MSC SAUCE DIEPPOISE		SAUCISSE FUMEE SAUCE MOUTARDE A L'ANCIENNE		ENDIVES AU BLEU VINAIGRETTE DOSETTE	
	BOULGHOUR 		LEGUMES TAJINES ET POMMES DE TERRE VAPEUR		PENNES BIO 		PALERON BRAISE 		BROCOLIS		PUREE DE POIS CASSES BIO 		ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE 	
	SAINT PAULIN		EDAM		PETIT MOULE AFH		LEGUMES DU POT		CAMEMBERT (PORTION)		PETIT MOULE NATURE		GRATIN DAUPHINOIS	
	FLAN CAMEL		FRUIT DE SAISON		MOUSSE CHOCOLAT		FROMAGE A LA COUPE		FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS VANILLE		CANTAL AOP	
Menu B	TABOULÉ (SEMOULE BIO)		CHAMPIGNONS A LA GRECQUE		SALAMI ET CORNICHON		FAR BRETON DU CHEF		CELERI RAPE SAUCE REMOULADE		SALADE VERTE (VINAIGRETTE DOSETTE)		CAKE RHUM ET RAISINS	
	PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE BORDELAISE 		JAMBON DE DINDE		QUICHE AUX POIREAUX				TORTELLINI À LA VIANDE SAUCE PROVENCALE		DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE			
	MELANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BECHAMEL		COQUILLETES BIO 		CORDIALE DE LÉGUMES						POMMES DE TERRE AU FOUR			
	SAINT PAULIN		EDAM		PETIT MOULE AFH				CAMEMBERT (PORTION)		PETIT MOULE NATURE			
	FRUIT DE SAISON		CREME DESSERT PRALINEE		FRUIT DE SAISON				YAOURT AROME		COMPOTE DE FRUITS			
Potage du jour	POTAGE AU CHOU		VELOUTE DU POTAGER		VELOUTE CRECY		VELOUTE D'ASPERGES		CREME DE CHAMPIGNONS		POTAGE DE LENTILLES VERTES		POTAGE DE BUTTERNUT	

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

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 Louvée Metz.

Menu établi sous réserve d'approvisionnements.

Notre cuisine partenaire





Semaine 40

Menus du lundi 30 septembre 2024
au dimanche 6 octobre 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 30 septembre	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 2 octobre	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 4 octobre	pain de campagne tranché				Blanquette de la mer		
	petite boule tranchée				Moussaka		
	baguette Valentine				Choucroute		
	croissant nature				Poulet aux olives		
	croissant chocolat				Sauté de veau aux olives		
	pâté lorrain				Lapin à la moutarde		