

	lundi 14 octobre 2024	Choix	mardi 15 octobre	Choix	mercredi 16 octobre	Choix	jeudi 17 octobre	Choix	vendredi 18 octobre	Choix	samedi 19 octobre	Choix	dimanche 20 octobre	Choix
	Saint Juste		Sainte Thérèse d'Avila		Sainte Edwige		Saint Baudouin		Saint Luc		Saint René		Sainte Adeline	
Menu A	CELERI RAPE SAUCE REMOULADE		MELANGE CAROTTES ET NAVETS RAPE VINAIGRETTE A L'ORANGE		CHOU ROUGE VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE		CHAMPAGNE - ARDENNE		FLAMISCHE AUX POIREAUX		SALADE DE CHAMPIGNONS SAUCE BULGARE		MENU TRADITION	
	BOLOGNAISE DE BOEUF		ROTI DE PORC SAUCE CREME		FILET DE POULET SAUCE AU CIDRE		SALADE VERTE AUX LARDONS ET VINAIGRETTE DOSETTE		FILET DE SAUMON MSC SAUCE A L'ANETH		SAUTE DE PORC SAUCE FACON COLOMBO		RILLETES AUX HARENGS	
	MACARONIS		HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE		PUREE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS		POTEE CHAMPENOISE		CHOU FLEUR		RIZ BIO MADRAS		ROTI DE DINDE SAUCE MAROILLES	
	BRIE		GOUDA		FROMAGE FRAIS AUX NOIX				TOMME NOIRE		LAITAGE NATURE		POMMES DE TERRE GRENAILLE	
	CREME DESSERT CAMEL		ECLAIR CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		FROMAGE A LA COUPE		FLAN VANILLE		COMPOTE DE FRUITS		COMTÉ	
Menu B	BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE		BROCOLIS VINAIGRETTE		SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		TARTE AU FROMAGE BLANC		SALADE VERTE VINAIGRETTE DOSETTE		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		CLAFOUTIS AUX POMMES	
	CREPINETTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE		POISSON MSC MEUNIERE		NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE				LASAGNE BOLOGNAISE VBF		QUICHE AU FROMAGE			
	PUREE DE LEGUMES		POMMES DE TERRE VAPEUR		CAROTTES RONDELLES						HARICOTS BEURRE PERSILLES			
	BRIE		GOUDA		FROMAGE FRAIS AUX NOIX				TOMME NOIRE		LAITAGE NATURE			
	GAUFRE NAPPEE CACAO		FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC SUCRE				FRUIT DE SAISON		MOUSSE CAFE			
Potage du jour	VELOUTE D'EPINARDS		POTAGE CAROTTES AU CUMIN		POTAGE DUBARRY		CRÈME DE NAVETS		POTAGE SAINT GERMAIN (POIS CASSÉS BIO)		POTAGE DE LEGUMES VERTS		SOUPE À L'OIGNON	

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 42

Menus du lundi 14 octobre 2024
au dimanche 20 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 14 octobre	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 16 octobre	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 18 octobre	pain de campagne tranché				Hachis parmentier		
	petite boule tranchée				Petits salés aux lentilles		
	baguette Valentine				Caille aux raisins		
	croissant nature				Pêche du jour		
	croissant chocolat				Quasi de veau		
	pâté lorrain				Endive au jambon		