

	lundi 21 octobre 2024	Choix	mardi 22 octobre	Choix	mercredi 23 octobre	Choix	jeudi 24 octobre	Choix	vendredi 25 octobre	Choix	samedi 26 octobre	Choix	dimanche 27 octobre	Choix
	Sainte Céline		Sainte Elodie		Saint Jean de C.		Saint Florentin		Saint Enguerran		Saint Dimitri		Sainte Emeline	
Menu A	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE AUX AGRUMES		SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE		BLANC DE POIREAUX VINAIGRETTE AUX HERBES		LYON		BROCOLIS VINAIGRETTE BALSAMIQUE		HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE AU PAPRIKA		MENU TRADITION	
	COCOTTE DE HARICOTS BLANCS BIO A L'ANDOUILLE		HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE AU THYM		BOULETTES AU VEAU SAUCE MILANAISE		ROSETTE ET CORNICHON		FRUITS DE MER A LA REINE		AIGUILLETES DE POULET SAUCE ARRABIATA		ENDIVES ET NOIX VINAIGRETTE DOSETTE	
	SAINT PAULIN		PETITS POIS		BROCOLIS		BOUDIN NOIR		RIZ BIO PILAF		PENNES BIO		PALERON BRAISE FACON BOURGUIGNON	
	COMPOTE DE FRUITS		EDAM		PETIT MOULÉ AÏL ET FINES HERBES		ECRASE DE POMMES DE TERRE		CAMEMBERT (PORTION)		FROMAGE FONDU		POMMES DE TERRE PERSILLEES	
			FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS CAFE		FROMAGE A LA COUPE		FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC ET CREME DE MARRON		CANTAL AOP	
Menu B	TABOULE (SEMOULE BIO)		CHAMIGNONS A LA GRECQUE		SALAMI ET CORNICHON		ILE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES		CELERI RAPE SAUCE REMOULADE		SALADE VERTE VINAIGRETTE DOSETTE		GATEAU AU CHOCOLAT	
	PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE BORDELAISE		JAMBON DE DINDE		QUICHE AUX POIREAUX				TORTELLINI A LA VIANDE SAUCE PROVENCALE		DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE			
	MELANGE DE POMMES DE TERRE ET POTIRON BECHAMEL		COQUILLETES		CORDIALE DE LEGUMES						POMMES DE TERRE AU FOUR			
	SAINT PAULIN		EDAM		PETIT MOULÉ AÏL ET FINES HERBES				CAMEMBERT (PORTION)		FROMAGE FONDU			
	FRUIT DE SAISON		CREME DESSERT PRALINEE		FRUIT DE SAISON				YAOURT AROME		COMPOTE DE FRUIT			
Potage du jour	POTAGE AU CHOU		VELOUTE DU POTAGER		VELOUTE CRECY		POTAGE D'ASPERGES		POTAGE DE LEGUMES		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 43

Menus du lundi 21 octobre 2024
au dimanche 27 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 21 octobre	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 23 octobre	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 25 octobre	pain de campagne tranché				Pêche du jour		
	petite boule tranchée				Osso bucco		
	baguette Valentine				Joue de porc confites à la vigneronne		
	croissant nature				Gnocchi poulet champignons		
	croissant chocolat				Paëlla		
	pâté lorrain				Cappelleti ricotta épinards		