

	lundi 4 novembre 2024	Choix	mardi 5 novembre	Choix	mercredi 6 novembre	Choix	jeudi 7 novembre	Choix	vendredi 8 novembre	Choix	samedi 9 novembre	Choix	dimanche 10 novembre	Choix
	Saint Charles		Sainte Sylvie		Saint Léonard		Sainte Carine		Saint Geoffroy		Saint Théodore		Saint Léon	
Menu A	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AU XERES		SALADE DE CHAMIGNONS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE		CELERI RÂPÉ SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE		FRANCHE COMTÉ		QUICHE A L'OIGNON		SALADE VERTE VINAIGRETTE (DOSETTE)		MENU TRADITION	
	CUISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR		BOULETTES AU BOEUF SAUCE PIQUANTE		PALETTE DE PORC FUMÉ		SALADE FRANC- COMTOISE VINAIGRETTE (DOSETTE) FILET DE POULET SAUCE AU COMTÉ		FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON		ROGNONS DE BOEUF SAUCE AU MADERE		TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE VERT ET CORNICHON	
	TORTIS BIO		RIZ BIO AUX LÉGUMES		LENTILLES BIO CUISINÉS				ÉPINARDS BECHAMEL		POMMES DE TERRE RISSOLEES		SAUTÉ DE DINDE FACON BLANQUETTE	
	BRIE		GOUDA		FROMAGE FRAIS AUX NOIX		ROSTIS		TOMME NOIRE		FROMAGE FONDU		LEGUMES BLANQUETTES ET RIZ BIO	
	FRUIT DE SAISON		YAOURT ARÔME		CREME DESSERT VANILLE		FROMAGE A LA COUPE		COMPOTE DE FRUITS		FRUIT DE SAISON		EMMENTAL	
Menu B	BLANCS DE POIREAUX VINAIGRETTE		BROCOLIS VINAIGRETTE		SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE		CAKE AUX AMANDES		SALADE VERTE (VINAIGRETTE DOSETTE)		BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		CAKE FACON PAIN D'ÉPICES	
	CRÉPINETTE DE PORC SAUCE DIJONNAISE		POISSON MSC MEUNIERE		NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE				LASAGNE BOLOGNAISE VBF		QUICHE AU FROMAGE			
	PURÉE DE LÉGUMES		POMMES DE TERRE VAPEUR		CAROTTES RONDELLES						HARICOTS BEURRE PERSILLES			
	BRIE		GOUDA		FROMAGE FRAIS AUX NOIX				TOMME NOIRE		FROMAGE FONDU			
	GAUFRE NAPPEE CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC SUCRÉ				FRUIT DE SAISON		MOUSSE CAFÉ			
Potage du jour	VELOUTÉ D'ÉPINARDS		POTAGE DE CAROTTES AU CUMIN		CREME DUBARRY		CREME 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 45

Menus du lundi 4 novembre 2024
au dimanche 10 novembre 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 4 novembre	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 6 novembre	pain de campagne tranché		œufs (x 6)				
	petite boule tranchée		panier de fruit				
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 8 novembre	pain de campagne tranché						
	petite boule tranchée						
	baguette Valentine						
	croissant nature						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						