







	lundi 1 juillet 2024	Choix	mardi 2 juillet	Choix	mercredi 3 juillet	Choix	jeudi 4 juillet	Choix	vendredi 5 juillet	Choix	samedi 6 juillet	Choix	dimanche 7 juillet	Choix
	Saint Thierry		Saint Martinien		Saint Thomas		Saint Florent		Saint Antoine		Sainte Mariette		Saint Raoul	
Menu A	SALADE DE BOULGHOUR, FÊTA ET		CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC ET		MELON JAUNE		VACANCES A LONDRES		PÂTÉ EN CROÛTE		TOMATES ET MOZZARELLA		MENU TRADITION	
	EMINCE DE DINDE SAUCE BASQUAISE		CRÉPINETTE DE PORC AU JUS		BOULETTES AU VEAU SAUCE NICOISE		MELANGE CAROTTES ET CHOU		FILET DE COLIN MSC SAUCE AU BASILIC		RÔTI DE PORC SAUCE MADERE		RILLETES DE THON	
	PETITS POIS AUX OIGNONS		CAROTTES A LA CORIANDRE		TORSADES		ROTI DE BOEUF SAUCE		COURGETTES A LA TOMATE		CHOU FLEUR ET POMMES DE TERRE		PAËLLA AU POULET	
	SAINT PAULIN		EDAM		FROMAGE FONDU		PURÉE DE LÉGUMES		CAMEMBERT (PORTION)		PETIT MOULÉ NATURE		CANTAL AOP	
	YAOURT ARÔME		GATEAU AUX FRUITS ROUGES		CREME PRALINÉE		FROMAGE A LA COUPE		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE FRUITS			
Menu B	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE		TOMATES VINAIGRETTE		ROSETTE ET CORNICHON		CRUMBLE AUX POMMES		SALADE VERTE VINAIGRETTE		CHAMPIGNONS A LA GRECQUE		CLAFOUTIS A LA MIRABELLE	
	PAUPIETTE DE BOEUF VBF SAUCE ROMARIN		POISSON MSC MEUNIERE		QUICHE AU FROMAGE				LASAGNES BOLOGNAISE VBF		OMELETTE SAUCE TOMATE			
	PRINTANIERE DE LÉGUMES		POMMES DE TERRE PERSILLEES		HARICOTS VERTS AL'AIL				CAMEMBERT (PORTION)		POMMES DE TERRE RISSOLEES			
	SAINT PAULIN		EDAM		FROMAGE FONDU				YAOURT AROME		PETIT MOULÉ NATURE			
	MIRABELLES AU SIROP		CREME DESSERT VANILLE		FRUIT DE SAISON						LIEGEOIS CHOCOLAT			
Potage du jour	CREME DUBARRY		VELOUTÉ DE LÉGUMES		VELOUTÉ DE POIREAUX		VELOUTÉ DE FENOUIL ET POIREAUX		POTAGE DE BLETTES ET CAROTTES		POTAGE DE LÉGUMES D'ÉTÉ		VELOUTÉ DE COURGETTES AU FROMAGE FRAIS	

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

Légende: **Produit régional** 

Origine France 

Produits BIO 

Notre cuisine partenaire



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 27

Menus du **lundi 1 juillet 2024**
au **dimanche 7 juillet 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 ANGEL ET YANN	Quantité	TRAITEUR FRUITIER	Quantité	TRAITEUR LES PETITS PLATS DE PIERRE	Quantité	PRESSE
lundi 1 juillet	pain individuel						
	pain de campagne tranché						
	pain blanc Banneton tranché						
	baguette parisienne						
	croissant						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
mercredi 3 juillet	pain individuel		œufs (x 6)				
	pain de campagne tranché		panier de fruit				
	pain blanc Banneton tranché						
	baguette parisienne						
	croissant						
	croissant chocolat						
	pâté lorrain						
vendredi 5 juillet	pain individuel				Linguines aux gambas		
	pain de campagne tranché				Bo Bùn		
	pain blanc Banneton tranché				Boeuf gros sel		
	baguette parisienne				Emincés de poulet aux champignons		
	croissant				Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne		
	croissant chocolat				Parmentier de canard		
	pâté lorrain						