DUPONT RESTAURATION

LOUVÉA

Louvéa Être là pour vous

SEMAINE DU 21 AU 27 DECEMBRE 2026

	MENU A 5 ELEMENTS	MENU B 5 ELEMENTS	MENU C 3 ELEMENTS
LUNDI 21 DECEMBRE 2026 ST PIERRE / HIVER	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE HACHÉ DE VEAU SAUCE MARENGO SPAGHETTI LÉGUMES BASQUAISE BRIE FRUIT	SALADE NIÇOISE ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU ROMARIN PETITS POIS AUX OIGNONS BRIE CROISILLON ABRICOT	HACHÉ DE VEAU SAUCE MARENGO SPAGHETTI LÉGUMES BASQUAISE FRUIT
MARDI 22 DECEMBRE 2026 STE FRANCOISE-XAVIERE	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON BŒUF BRAISÉ AUX OIGNONS POMMES DE TERRE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EMMENTAL LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	CRÊPE AU FROMAGE MEUNIÈRE DE COLIN SAUCE CITRON RIZ FONDUE DE POIREAUX EMMENTAL FROMAGE BLANC AROMATISÉ	BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS POMMES DE TERRE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
MERCREDI 23 DECEMBRE 2026 ST ARMAND	CHARCUTERIE ET CONDIMENT LONGE DE PORC SAUCE AU THYM POMMES SAUTÉES CHOUX DE BRUXELLES ST MORÊT VELOUTÉ AUX FRUITS	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE FRICASSÉ DE VOLAILLE SAUCE FROMAGÈRE TAGLIATELLES ST MORÊT FRUIT	LONGE DE PORC SAUCE AU THYM POMMES SAUTÉES CHOUX DE BRUXELLES VELOUTÉ AUX FRUITS
JEUDI 24 DECEMBRE 2026 STE ADELE	CHOU ROUGE RÉMOULADE FILET DE POISSON SAUCE CREVETTES SEMOULE CAROTTES AU AROMATES GOUDA COMPOTE DE PÊCHES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER GOUDA CRÈME PISTACHE	FILET DE POISSON SAUCE CREVETTES SEMOULE CAROTTES AU AROMATES COMPOTE DE PÊCHES
VENDREDI 25 DECEMBRE 2026 NOËL	BOUDIN BLANC SAUCE VALLÉE D'AUGE BOUCHÉES DE CANARD AUX AGRUMES ECRASÉ DE POMMES DE TERRE POTIRON ET CHEDDAR POÊLÉE CHAMPÊTRE BRIN D'AFFINOIS BÛCHETTE MERVEILLEUSE CHOCOLAT BLANC		BOUCHÉES DE CANARD AUX AGRUMES ECRASÉ DE POMMES DE TERRE POTIRON ET CHEDDAR POÊLÉE CHAMPÊTRE BÛCHETTE MERVEILLEUSE CHOCOLAT BLANC
SAMEDI 26 DECEMBRE 2026 ST ETIENNE	SALADE DE MAÏS ET POIVRONS WATERZOOÏ DE POULET RIZ JULIENNE DE LÉGUMES SAINT PAULIN YAOURT NATURE SUCRÉ	CÉLERI RÉMOULADE OMELETTE GRATIN D'ÉPINARDS ET DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN COMPOTE POMME BANANE	WATERZOOÏ DE POULET RIZ JULIENNE DE LÉGUMES YAOURT NATURE SUCRÉ
DIMANCHE 27 DECEMBRE 2026 ST JEAN	PANIER EMMENTAL POITRINE DE VEAU FARCIE AUX MARRONS POMMES RÔTIES HARICOTS BEURRE CAMEMBERT TARTE NOIX DE COCO	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUTÉ DE DINDE À LA MOUTARDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES CAMEMBERT TARTE NOIX DE COCO	POITRINE DE VEAU FARCIE AUX MARRONS POMMES RÔTIES HARICOTS BEURRE TARTE NOIX DE COCO

VBF : Viande Bovine Française

VPF : Viande de Porc Française

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS