DUPONT RESTAURATION

LOUVÉA

Louvéa Être là pour vous

SEMAINE DU 21 AU 27 DECEMBRE 2026

	MENU A 7 ELEMENTS	MENU B 7 ELEMENTS	MENU REGIME
LUNDI 21 DECEMBRE 2026 ST PIERRE / HIVER	CRÈME DE VOLAILLE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE HACHÉ DE VEAU SAUCE MARENGO SPAGHETTI LÉGUMES BASQUAISE BRIE - BEURRE FRUIT	CRÈME DE VOLAILLE SALADE NIÇOISE ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU ROMARIN PETITS POIS AUX OIGNONS BRIE - BEURRE CROISILLON ABRICOT	CRÈME DE VOLAILLE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE HACHÉ DE VEAU SAUCE MARENGO SPAGHETTI LÉGUMES BASQUAISE PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE FRUIT
MARDI 22 DECEMBRE 2026 STE FRANCOISE-XAVIERE	POTAGE AUX OIGNONS CAROTTES RÂPÉES AU CITRON BŒUF BRAISÉ AUX OIGNONS POMMES DE TERRE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EMMENTAL - BEURRE LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	POTAGE AUX OIGNONS CRÊPE AU FROMAGE MEUNIÈRE DE COLIN SAUCE CITRON RIZ FONDUE DE POIREAUX EMMENTAL - BEURRE FROMAGE BLANC AROMATISÉ	POTAGE AUX OIGNONS CAROTTES RÂPÉES AU CITRON BOEUF BRAISÉ AUX OIGNONS POMMES DE TERRE POÊLÉE DE CHAMPIGNONS GOUDA SANS SEL - BEURRE FROMAGE BLANC NATURE
MERCREDI 23 DECEMBRE 2026 ST ARMAND	POTAGE POIREAUX CHARCUTERIE ET CONDIMENT LONGE DE PORC SAUCE AU THYM POMMES SAUTÉES CHOUX DE BRUXELLES ST MORÊT - BEURRE VELOUTÉ AUX FRUITS	POTAGE POIREAUX CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE FRICASSÉ DE VOLAILLE SAUCE FROMAGÈRE TAGLIATELLES ST MORÊT - BEURRE FRUIT	POTAGE POIREAUX CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE LONGE DE PORC SAUCE AU THYM POMMES VAPEUR CHOUX DE BRUXELLES EDAM SANS SEL - BEURRE VELOUTÉ NATURE
JEUDI 24 DECEMBRE 2026 STE ADELE	CRÈME DE LÉGUMES VERTS CHOU ROUGE RÉMOULADE FILET DE POISSON SAUCE CREVETTES SEMOULE CAROTTES AU AROMATES GOUDA - BEURRE COMPOTE DE PÊCHES	CRÈME DE LÉGUMES VERTS BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE HACHIS PARMENTIER GOUDA - BEURRE CRÈME PISTACHE	CRÈME DE LÉGUMES VERTS CHOU ROUGE VINAIGRETTE FILET DE POISSON SAUCE CREVETTES SEMOULE CAROTTES AU AROMATES PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE COMPOTE SANS SUCRE
VENDREDI 25 DECEMBRE 2026 NOËL	POTAGE POTIRON BOUDIN BLANC SAUCE VALLÉE D'AUGE BOUCHÉES DE CANARD AUX AGRUMES ECRASÉ DE POMMES DE TERRE POTIRON ET CHEDDAR POÊLÉE CHAMPÊTRE BRIN D'AFFINOIS - BEURRE BÛCHETTE MERVEILLEUSE CHOCOLAT BLANC		POTAGE POTIRON PAVÉ DE POISSON SAUCE CIBOULETTE BOUCHÉES DE CANARD AUX AGRUMES GRATIN DAUPHINOIS POÊLÉE CHAMPÊTRE SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE
SAMEDI 26 DECEMBRE 2026 ST ETIENNE	VELOUTÉ D'ASPERGES SALADE DE MAÏS ET POIVRONS WATERZOOÏ DE POULET RIZ JULIENNE DE LÉGUMES SAINT PAULIN - BEURRE YAOURT NATURE SUCRÉ	VELOUTÉ D'ASPERGES CÉLERI RÉMOULADE OMELETTE GRATIN D'ÉPINARDS ET DE POMMES DE TERRE SAINT PAULIN - BEURRE COMPOTE POMME BANANE	VELOUTÉ D'ASPERGES SALADE DE MAÏS ET POIVRONS WATERZOOÏ DE POULET RIZ JULIENNE DE LÉGUMES GOUDA SANS SEL - BEURRE YAOURT NATURE
DIMANCHE 27 DECEMBRE 2026 ST JEAN	POTAGE CRESSON PANIER EMMENTAL POITRINE DE VEAU FARCIE AUX MARRONS POMMES RÔTIES HARICOTS BEURRE CAMEMBERT - BEURRE TARTE NOIX DE COCO	POTAGE CRESSON CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUTÉ DE DINDE À LA MOUTARDE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES CAMEMBERT - BEURRE TARTE NOIX DE COCO	POTAGE CRESSON CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SAUTE DE DINDE SAUCE BRUNE PRINTANIÈRE DE LÉGUMES EDAM SANS SEL - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE

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