DUPONT RESTAURATION

LOUVÉA

Louvéa Être là pour vous

SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 6 DECEMBRE 2026

	MENU A 5 ELEMENTS	MENU B 5 ELEMENTS	MENU C 3 ELEMENTS
LUNDI 30 NOVEMBRE 2026 ST ANDRE	SALAMI ET CORNICHON ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU ROMARIN POMMES RISSOLÉES ENDIVES EMMENTAL YAOURT AROMATISÉ	CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE RIZ JULIENNE DE LÉGUMES EMMENTAL CRÈME PISTACHE	ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU ROMARIN POMMES RISSOLÉES ENDIVES YAOURT AROMATISÉ
MARDI 1 DECEMBRE 2026 STE FLORENCE	CHOU BLANC AUX RAISINS ESTOUFFADE DE BŒUF À LA PROVENÇALE SEMOULE LÉGUMES À LA PROVENÇALE FROMAGE À TARTINER CARRÉ FRAMBOISE	CÉLERI RÉMOULADE FILET DE POULET AU PORTO DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE POMMES PARISIENNES FROMAGE À TARTINER COMPOTE POMME ABRICOT	ESTOUFFADE DE BŒUF À LA PROVENÇALE SEMOULE LÉGUMES À LA PROVENÇALE CARRÉ FRAMBOISE
MERCREDI 2 DECEMBRE 2026 STE VIVIANE	POIREAUX VINAIGRETTE OMELETTE BASQUAISE PENNES TOMME FRUIT	FRIAND AU FROMAGE JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE PURÉE DE PETITS POIS TOMME FROMAGE BLANC SUCRÉ	JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE PURÉE DE PETITS POIS FROMAGE BLANC SUCRÉ
JEUDI 3 DECEMBRE 2026 ST FRANCOIS-XAVIER	FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE RÔTI DE DINDE SAUCE BRUNE POMMES DE TERRE CIBOULETTE NAVETS GOUDA LIÉGEOIS VANILLE	SALADE COMPOSÉE TARTIFLETTE GOUDA FRUIT	TARTIFLETTE FRUIT
VENDREDI 4 DECEMBRE 2026 STE BARBARA	CAROTTES RÂPÉES À LA MANGUE PAVÉ DE COLIN SAUCE CITRON POÊLÉE DE BROCOLIS ET DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE COMPOTE DE FRUITS	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS PÂTES MIMOLETTE PÂTISSERIE DU CHEF	PAVÉ DE COLIN SAUCE CITRON POÊLÉE DE BROCOLIS ET DE POMMES DE TERRE COMPOTE DE FRUITS
SAMEDI 5 DECEMBRE 2026 ST GERALD	MACÉDOINE DE LÉGUMES RÉMOULADE CUISSE DE POULET RÔTIE SAUCE POIVRE RIZ AUX PETITS LÉGUMES CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES FRUIT	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE DIJONNAISE POMMES SAUTÉES CHOUX DE BRUXELLES CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES FLAN CARAMEL	SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE DIJONNAISE POMMES SAUTÉES CHOUX DE BRUXELLES FLAN CARAMEL
DIMANCHE 6 DECEMBRE 2026 ST NICOLAS	MOUSSE DE CANARD ET CONDIMENT RÔTI DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS POMMES SARLADAISES HARICOTS VERTS PERSILLÉS SAINT PAULIN CRUMBLE ABRICOT	SALADE DE LENTILLES ET TOMATES ESCALOPE MILANAISE GRATIN DE CAROTTES AU CUMIN SAINT PAULIN CRUMBLE ABRICOT	RÔTI DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS POMMES SARLADAISES HARICOTS VERTS PERSILLÉS CRUMBLE ABRICOT

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