DUPONT RESTAURATION

LOUVÉA

Louvéa Être là pour vous

## SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 6 DECEMBRE 2026

| | MENU A 7 ELEMENTS | MENU B 7 ELEMENTS | MENU REGIME |
|---|---|---|---|
| LUNDI 30 NOVEMBRE 2026 ST ANDRE | POTAGE DE POIS CASSÉS | POTAGE DE POIS CASSÉS | POTAGE DE POIS CASSÉS |
| | SALAMI ET CORNICHON | CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE | CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE |
| | ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU ROMARIN | FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE | ÉMINCÉ DE PORC SAUCE AU ROMARIN |
| | POMMES RISSOLÉES | RIZ | POMMES VAPEUR |
| | ENDIVES | JULIENNE DE LÉGUMES | ENDIVES |
| | EMMENTAL - BEURRE | EMMENTAL - BEURRE | SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE |
| | YAOURT AROMATISÉ | CRÈME PISTACHE | YAOURT NATURE |
| MARDI 1 DECEMBRE 2026 STE FLORENCE | VELOUTÉ DE LÉGUMES | VELOUTÉ DE LÉGUMES | VELOUTÉ DE LÉGUMES |
| | CHOU BLANC AUX RAISINS | CÉLERI RÉMOULADE | CHOU BLANC VINAIGRETTE |
| | ESTOUFFADE DE BŒUF À LA PROVENÇALE | FILET DE POULET AU PORTO | ESTOUFFADE DE BŒUF À LA PROVENÇALE |
| | SEMOULE | DUO DE HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE | SEMOULE |
| | LÉGUMES À LA PROVENÇALE | POMMES PARISIENNES | LÉGUMES À LA PROVENÇALE |
| | FROMAGE À TARTINER - BEURRE | FROMAGE À TARTINER - BEURRE | PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE |
| | CARRÉ FRAMBOISE | COMPOTE POMME ABRICOT | COMPOTE SANS SUCRE |
| MERCREDI 2 DECEMBRE 2026 STE VIVIANE | POTAGE TOMATES | POTAGE TOMATES | POTAGE TOMATES |
| | POIREAUX VINAIGRETTE | FRIAND AU FROMAGE | POIREAUX VINAIGRETTE |
| | OMELETTE BASQUAISE | JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE | OMELETTE BASQUAISE |
| | PENNES | PURÉE DE PETITS POIS | PENNES |
| | TOMME - BEURRE | TOMME - BEURRE | GOUDA SANS SEL - BEURRE |
| | FRUIT | FROMAGE BLANC SUCRÉ | FRUIT |
| JEUDI 3 DECEMBRE 2026 ST FRANCOIS-XAVIER | VELOUTÉ CRÉCY | VELOUTÉ CRÉCY | VELOUTÉ CRÉCY |
| | FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE | SALADE COMPOSÉE | FOND D'ARTICHAUT VINAIGRETTE |
| | RÔTI DE DINDE SAUCE BRUNE | TARTIFLETTE | RÔTI DE DINDE SAUCE BRUNE |
| | POMMES DE TERRE CIBOULETTE | | POMMES DE TERRE CIBOULETTE |
| | NAVETS | | NAVETS |
| | GOUDA - BEURRE | GOUDA - BEURRE | SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE |
| | LIÉGEOIS VANILLE | FRUIT | PETITS SUISSES NATURE |
| VENDREDI 4 DECEMBRE 2026 STE BARBARA | CRÈME DE VOLAILLE | CRÈME DE VOLAILLE | CRÈME DE VOLAILLE |
| | CAROTTES RÂPÉES À LA MANGUE | BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE | CAROTTES RÂPÉES À LA MANGUE |
| | PAVÉ DE COLIN SAUCE CITRON | ÉMINCÉ DE BŒUF AUX POIVRONS | PAVÉ DE COLIN SAUCE CITRON |
| | POÊLÉE DE BROCOLIS ET DE POMMES DE TERRE | PÂTES | POÊLÉE DE BROCOLIS ET DE POMMES DE TERRE |
| | MIMOLETTE - BEURRE | MIMOLETTE - BEURRE | EDAM SANS SEL - BEURRE |
| | COMPOTE DE FRUITS | PÂTISSERIE DU CHEF | COMPOTE SANS SUCRE |
| SAMEDI 5 DECEMBRE 2026 ST GERALD | POTAGE PARMENTIER | POTAGE PARMENTIER | POTAGE PARMENTIER |
| | MACÉDOINE DE LÉGUMES RÉMOULADE | CONCOMBRES VINAIGRETTE | MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE |
| | CUISSE DE POULET RÔTIE SAUCE POIVRE | SAUCISSE DE TOULOUSE SAUCE DIJONNAISE | CUISSE DE POULET RÔTIE SAUCE POIVRE |
| | RIZ AUX PETITS LÉGUMES | POMMES SAUTÉES | RIZ AUX PETITS LÉGUMES |
| | | CHOUX DE BRUXELLES | |
| | CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES - BEURRE | CHANTAILLOU AIL & FINES HERBES - BEURRE | PETIT FROMAGE FRAIS - BEURRE |
| | FRUIT | FLAN CARAMEL | FRUIT |
| DIMANCHE 6 DECEMBRE 2026 ST NICOLAS | VELOUTÉ D'ASPERGES | VELOUTÉ D'ASPERGES | VELOUTÉ D'ASPERGES |
| | MOUSSE DE CANARD ET CONDIMENT | SALADE DE LENTILLES ET TOMATES | SALADE DE LENTILLES ET TOMATES |
| | RÔTI DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS | ESCALOPE MILANAISE | RÔTI DE VEAU SAUCE AUX OIGNONS |
| | POMMES SARLADAISES | GRATIN DE CAROTTES AU CUMIN | POMMES VAPEUR |
| | HARICOTS VERTS PERSILLÉS | | HARICOTS VERTS PERSILLÉS |
| | SAINT PAULIN - BEURRE | SAINT PAULIN - BEURRE | SAINT PAULIN SANS SEL - BEURRE |
| | CRUMBLE ABRICOT | CRUMBLE ABRICOT | 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