Louvéa
Être là pour vous
BORDEAUX

Sem. 46 - 09/11/2026 au 15/11/2026

	LUNDI 09	Midi	Soir	MARDI 10	Midi	Soir	MERCREDI 11	Midi	Soir	JEUDI 12	Midi	Soir	VENDREDI 13	Midi	Soir	SAMEDI 14	Midi	Soir	DIMANCHE 15	Midi	Soir
Potage	Mouliné du jardin			Velouté de cresson			Velouté de légumes frais			Soupe de poisson			Crème Choisy (laitue)			Crème de légumes frais			Soupe à l'oignon		
Entrées	Bolée d'endives aux croûtons			Feuilleté au fromage			Julienne de carottes vinaigrette maltaise			Batavia fraîche aux pommes et noix			Salade de boulgour aux petits légumes frais			Julienne de céleri rave frais en rémoulade			Mousse de canard et ses condiments		
	Tranche de surimi /fromage blanc ciboulette			Bolée de lentilles à la coriandre			Crêpe à la mornay d'emmental			Salade de crozet aux crudités			Champignons à la grecque de la maison			Mirepoix de carottes cuites à la marocaine			Salade de cœurs de palmier et tomates		
Plats	Blanc de dinde sauce curry			sauté de dinde à l'ancienne			Paleron de bœuf braisé et sa sauce bordelaise			Sauté de veau aux oignons			Emincés de dinde à la moutarde			Tagliatelles à la carbonara			poulet rôti		
	Pave de jambon grillé aux herbes			Haut de cuisse de poulet rôtie au jus d'ail			Manchons de canard confits au four			Emincés de poulet marinés			Cuisse de canette rôti			Œufs durs à la florentine			Parmentier de boudin noir		
	Dos de colin sauce normande			Filet de lieu sauce au chorizo			Filet de poisson meunière			Beignets de calamars et sauce tartare			Coeur de merlu sauce beurre blanc			Brandade de poisson blanc du chef à l'huile d'olive			Marmite de fruits de mer du Chef sauce Nantua		
	Dos de colin poché			Filet de lieu poché			Filet de colin grille			Calamars en persillade			Coeur de merlu poché			Filet de lieu poché et sa sauce tartare			Filet de poisson poché		
Garnitures	Poêlée de champignons			Carottes fraîches façon vichy			Poêlée de légumes paysanne			Semoule à l'huile d'olive			Haricots verts braisés			Tagliatelles au beurre			Poêlée de panais frais au paprika		
	Pommes de terre fraîches façon boulangère			Julienne de légumes frais			Céleri braisé			Salsifis en persillade			Mijoté de lentilles du chef			Salade verte fraîche			Salade verte fraîche		
	Purée de petits pois			Purée de chou fleur			Purée 3 légumes			Purée de panais frais			Écrasé de butternut aux épices douces			Purée de carottes fraîches des landes			Purée de patate douce du Chef		
Fromages / Laitages	Kiri			Tartare ail & fines herbes			Pavé d'affinois			Gouda			Babybel			Tomme noire			Port salut		
	Emmental			Vache qui rit			Bonbel			Petit fromage frais ail et fines herbes			Camembert			Bleu			Mimolette		
Desserts	Coupe de pêche au sirop			Fruits frais de saison			Riz au lait			Fruits frais de saison			Liégeois vanille			Salade de fruits frais du moment			Gâteau de semoule aux raisins sec et caramel		
	Crème dessert caramel de notre chef			Novly chocolat			Fruits frais de saison			Pot de crème spéculoos			Fruits frais de saison			Riz au lait de la maison aux zestes d'orange			Ananas au sirop de vanille		
	Eclair au café			Far breton de la maison			Moelleux au chocolat aux zestes d'orange maison			Tarte au citron doux meringué			Crêpe et son caramel beurre salé			Chou à la crème			Tarte aux pommes		
Pains	Pain			Pain			Pain			Pain			Pain			Pain			Pain		

** Plats complets*