Louvéa
Être là pour vous
BORDEAUX

Sem. 47 - 16/11/2026 au 22/11/2026

	LUNDI 16	Midi	Soir	MARDI 17	Midi	Soir	MERCREDI 18	Midi	Soir	JEUDI 19	Midi	Soir	VENDREDI 20	Midi	Soir	SAMEDI 21	Midi	Soir	DIMANCHE 22	Midi	Soir
Potage	Potagère de légumes frais			Velouté de cresson			Potage maraîcher			Potage Bonne Femme(poireaux)			Velouté de cucubitacées fraiches			Velouté de bolets du chef			Velouté de crustacés		
Entrées	Julienne de carottes fraîches et vinaigrette			Salade de pommes de terres fraiches aux échalotes			Rillettes et ses condiments			Rillettes de thon du chef			Terrine de légumes frais du chef sauce tartare			Salade de perles au surimi			Asperges mimosa		
	Duo de céréales aux petits légumes frais			Champignons à la grecque de la maison			Salade riz aux crudités			Bolée de betteraves vinaigrette aillée			Salade de torsades colorées en vinaigrette balsamique			Poireaux à la vinaigrette			Taboulé libanais de notre chef		
Plats	Chipolatas grillées aux herbes			Omelette fraîche aux oignons confits			Saute de poulet au romarin			Pièce de rôti de bœuf au jus			Boulette d'agneau au jus			Escalope de dinde à la crème			Civet de porc en cuisson lente		
	Emincés de dinde aigre douce			Paleron de bœuf sauce tomate maison			Roulade d'endives fraîches au jambon gratinée sauce Mornay			Quiche du chef aux trois fromages			Le Parmentier de volaille au cumin du chef			Poêlée de pommes de terre fraîches sautées au chorizo et aux poivrons			Cuisse de pintade rôti sauce forestière		
	Filet de lieu sauce crème			Filet de saumon à la crème d'aneth			Filet de colin sauce nantua			Calamars à l'armoricaine			Marmite de poisson de notre chef			Aiguillettes de poisson pané			Brocomentier de poisson blanc de notre chef		
	Filet de lieu poché			Filet de saumon poché			Filet de colin poché			Calamars en persillade			Filet de poisson poché			Filet de poisson blanc façon marinière			Dos de colin poché		
Garnitures	Mijoté de lentilles du chef			Carottes fraiches braisées			Coquillettes à l'huile d'olive			Brocolis braisés			Riz créole			choux de Bruxelles			Macaronis au beurre demi-sel		
	Fondue de poireaux frais du chef			Julienne de légumes frais			Dés de butternut aux épices douces			Salade verte fraîche			Salade verte fraîche			Spaghettis au beurre			Fenouil braisées		
	Purée de pois cassé de la maison			Purée de pommes de terre fraîches			Purée de haricots verts			Purée de carottes fraîches des landes			Embeurré de butternut aux épices douces			Purée de céleri			Purée de légumes frais		
Fromages / Laitages	Bonbel			Petit fromage fondu			Tomme blanche			Gouda			Camembert			Bleu			Edam		
	Saint Nectaire			Carré demi sel			Bûche du Pilat			Petit fromage frais ail et fines herbes			Mimolette			Bûche de chèvre			Petit fromage frais		
Desserts	Fruits frais de saison			Ile flottante j+4			Salade de fruits frais vanillée			Riz au lait de la maison			Fruits frais de saison			Salade d'orange à la menthe fraîche			Liégeois vanille		
	Mousse au chocolat			Fruits frais de saison			Œufs au lait façon grand-mère			Coupe d'ananas au sirop			Crème dessert café			Panna cotta au caramel beurre salé			Fruits frais de saison		
	Bavarois au chocolat			Brownie au chocolat maison			Donut's sucré			Tarte aux pommes			Baba au rhum du chef et sa crème pâtissière Madame			Tarte tropézienne			Tarte aux poires bourdaloue		
Pains	Pain			Pain			Pain			Pain			Pain			Pain			Pain		

** Plats complets*