Louvéa
Être là pour vous
BORDEAUX

Sem. 48 - 23/11/2026 au 29/11/2026

	LUNDI 23	Midi	Soir	MARDI 24	Midi	Soir	MERCREDI 25	Midi	Soir	JEUDI 26	Midi	Soir	VENDREDI 27	Midi	Soir	SAMEDI 28	Midi	Soir	DIMANCHE 29	Midi	Soir
Potage	Crème de légumes frais			Potage maraîcher			Crème de champignons			Crème de petits pois			Velouté de patates douces			Potage paysan			Crème d'asperges		
Entrées	Laitue aux croûtons aillés et dès d'emmental			Œufs durs vinaigrette			Julienne de radis noir vinaigrette persillée			Bruschetta de la maison au chèvre et thym			Timbale d'avocats et maïs sauce cocktail			Julienne de céleri rave frais en vinaigrette			Beurre de sardines sur toast		
	Pizza maison au fromage (entrée)			Mirepoix de légumes frais mayonnaise			Bolée d'artichauts vinaigrette aux échalotes			Salade de perles au chorizo			Salade de crozet aux crudités			Pâté en croûte et ses condiments			le véritable coleslaw du centre culinaire		
Plats	Boulettes de bœuf sauce cheddar			Sauté de veau façon strogonoff			Steak de veau sauce tomate			Cuisse de poulet rôtie au jus d'ail			Osso bucco de dinde de la maison			Navarin d'agneau			Cuisse de pintade sauce normande		
	Tranche de rôti de cochon frais			Haut de cuisse de poulet aux olives			Rôti de dinde au jus d'ail			Gnocchis aux émincés de porc crème moutardée			Œufs durs sauce aurore			Tranche de jambonneau au miel			Le parmentier de canard du chef		
	Poisson blanc façon aïoli			Filet de poisson meunière			Beignets de calamars et sauce tartare			Coeur de merlu sauce choron			Moules au chorizo			Le Risotto de colin du chef aux émincés de poireaux et petits légumes frais			Saumonette façon rougail de la maison		
	Filet de poisson poché			Filet de colin aux herbes			Filet de colin grille			Coeur de merlu poché			Moules marinières de la maison			Dos de colin poché			Saumonette et son quartier de citron		
Garnitures	Blé pilaf			Carottes fraiches braisées			Haricots verts en persillade			Poêlée de potiron			Pommes de terre fraîches rissolées en persillade			Légumes frais navarin			Navets frais glacés		
	Blettes sautées en persillade			Pommes de terre fraîches à l'anglaise			Riz pilaf			Gratin de chou fleur béchamel			Julienne de légumes frais			Semoule parfumée			Endives caramélisées		
	Purée de pois cassé de la maison			Purée de patate douce du Chef			Purée de chou fleur			Purée de haricots verts			Purée de potiron			Purée de carottes fraiches (s/pdt)			Purée de pommes de terre fraîches		
Fromages / Laitages	Cantal			Petit fromage au noix			Tomme noire			Brie			Bûche de chèvre			Vache qui rit			Pavé d'affinois		
	Tomme blanche			Babybel			Fourme d'Ambert			Mimolette			Gouda			Bûche du Pilat			Emmental		
Desserts	Liégeois vanille			Fruits frais de saison			Ile flottante			Fruits frais de saison			Salade de fruits frais vanillée			Mousse au citron			Crème dessert chocolat		
	Cocktail de fruits au sirop			Semoule au lait			Ananas frais rôti			Ile flottante			Panna cotta au caramel			Pomme au four caramélisé			Œuf au lait j+4		
	Gateau basque			Tarte aux pommes			Eclair au chocolat			Cake au citron maison			Paris Brest			Tarte tropézienne			Tarte tatin		
Pains	Pain			Pain			Pain			Pain			Pain			Pain			Pain		

** Plats complets*