






LARGENTE

Semaine 45 : du 5 au 9 Novembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 4

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------|--|---|--|--|--|
| Entrées & co | Tortis à la Niçoise Œufs mayonnaise Quiche Lorraine Saucisson sec | Salade coleslaw Concombre vinaigrette Piémontaise Feuilleté au fromage | Œufs mayonnaise Salade du chef 1/2 pomelos Terrine de légumes | Salade verte et tagliatelle de carottes Pâté de foie Betterave au chèvre Pizza | Carotte râpées à l orange Salade Louissette Rillette de sardine Œufs durs mayonnaise |
| Plats | Dos ce colin Basquaise Boulettes de poulet sauce tomate | Escalope de dinde au jus Jambon chaud sauce vigneronne | Pot au feu Maison et ses légumes  | Sauté de porc au caramel Cuisse de poulet rôtie | Rôti de bœuf Filet de poisson meunière |
| Légumes & co | Haricots verts Riz pilaf | Lentilles aux petits légumes Julienne de légumes | | Ratatouille Coude à la provençale | Carottes et navets Frites |
| Dessert & co | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque  | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque  | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque  | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque  | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque  |
| | Plateaux de fruits Compote pomme ananas Eclair café et chocolat | Fruit de saison Smoothie poire orange Banane Pana cotta | Plateaux de fruits Liégeois et gélifié Carré au chocolat | Banane au chocolat Fromage blanc Bio aux fruits des bois  Crème dessert caramel | Fruit de saison Compote de pomme Liégeois vanille et chocolat |
| | Ile flottante | Clafoutis aux griottes | | Gâteau marbré | Tarte aux pommes et noix |

Composition des plats :

Salade du chef: riz, tomate, épaule de porc, œuf dur, persil

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

LARGENTE

Semaine 46 : du 12 au 16 Novembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|---|--|--|---|---|
| Entrées & co | Crêpe au fromage Concombre au fromage Blanc Taboulé Saucisson à l'ail | Carottes cuites à la coriandre Champignons à la grecque Riz aux crevettes Friand au fromage | 1/2 pomelos Salade verte tomate et oignons rouges Pâté en croûte Œufs durs mayonnaise | Salade fantaisie Salade Piémontaise pizza Pâté de campagne | Betteraves vinaigrette Jambon blanc Potage de légumes Salami |
| Plats | Brochette de volaille Merguez sauce piquante | Axoa de veau Cordon bleu | Escalope de poulet à la crème Pommes Boulangères | Emincé de bœuf façon bourguignon Beignets de poisson au citron | Merlu Basquaise Chipolatas de Bazas |
| Légumes & co | Semoule au curry Légumes Tajine | Aubergine Napolitaine Torsades | Haricots plats | Purée de céleri Pommes rissolées | riz Printanière de légumes |
| Dessert & co | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque |
| | Poire au chocolat Plateaux de fruits de saison Crème dessert vanille ou Praliné | Pomme miel et amandes Salade de fruits Liégeois et gélifié | Fruit de saison Fruits à la croque Compote de fruits | Fruit de saison Riz au lait au caramel Fromage blanc à la framboise | Fruit de saison Pêche au sirop Poire sauce chocolat |
| | Barre bretonne | Tarte Normande | Paris Brest | Madeleine | Tarte myrtille |

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

LARGENTE

Semaine 47 : du 19 au 23 Novembre 2018



THANKSGIVING

Déjeuner

Plan alimentaire 1

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------|--|--|--|--|---|
| Entrées & co | Carottes râpées vinaigrette Saucisson sec Pâtes aux poivrons Feuilleté au fromage | Macédoine de légumes mayonnaise Jambon blanc P. de terre échalote Œufs durs mimosas | Salade verte aux agrumes Pâté en croûte Tomate Antiboise Salade de riz exotique | Rémoulade de radis blanc Salade Américaine (haricots rouges, tomates, œufs durs) Le Brooklyn (smoothie, raisin, betterave, vinaigre) Mini Hot dog | Salade Piémontaise Salade verte aux dés de chorizo Salade italienne Chou fleur vinaigrette |
| Plats | Palette de porc sauce Dijonnaise Dos de cabillaud | Rôti de bœuf Bordelaise Paupiette de veau | Travers de porc grillé aux herbes | Emincé de dinde sauce aux airelles Cheese burger | Ossobuco de dinde sauce curry Semoule aux piments |
| Légumes & co | Haricots beurre Penne régata | Carottes fraîches aux oignons Riz | Epinards béchamel Ecrasé de p. de terre | Purée de potiron Frites steak house | Poêlée de légumes Hoki pané au citron |
| Dessert & co | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque L | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque L | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque L | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque L | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque L |
| | Plateaux de fruits Fromage blanc au miel Mousse au chocolat | Plateaux de fruits Pain perdu et son coulis Flan au citron | Plateaux de fruits Crème vanille Liégeois | Cheese cake Muffin pépites chocolat Brownie crème Anglaise | Fruit de saison Smoothie pomme orange Flan Maison |
| | Gaufre au sucre | Far Breton | Tarte coco | Milk Shake banane | Tropézienne |
| | | | | | |

Composition des plats :

Salade italienne: pâte, tomate, olive, poivron

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

LARGENTE

Semaine 48 : du 26 au 30 Novembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|--|--|--|--|--|
| Entrées & co | Concombre sauce yaourt | Salade d'endives | Chou-fleur persillé | Pizza | Miettes de poisson sauce tartare |
| | Salade de pâtes tricolore | Carottes râpées à l'ananas | Pomelos | Jambon blanc | Friand |
| | Crêpe au fromage | Boullgour à l'orange | Salade Niçoise | Salade du chef | Œufs mayonnaise |
| | Rillettes | Quiche | Salami | Toast ventrèche tomate | Poireaux vinaigrette |
| Plats | Cordon bleu de volaille | Saucisse Fumée de Morteau | Épaule d'agneau rôtie aux herbes de Provinces | Colombo de volaille | Pavé de poisson frais de la criée |
| | Côte de porc Charcutière | Feuilleté au chèvre | | Steak haché | Sauce Bolognaise |
| Légumes & co | Haricots verts persillés | Choucroute | Haricots blancs à la tomate | Choux fleur fines herbes | Carotte aux oignons |
| | Riz Madras | Lentilles aux petits légumes | Julienne de légumes | Pommes rissolées | Torsade |
| Dessert & co | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque |
| | Plateaux de fruits | Fruit de saison | Plateaux de fruits | Fruit de saison | Plateaux de fruits |
| | Ile flottante | Banane au chocolat | Gélifié et compote | Fromage blanc bio aux fruits rouges | Salade de fruits |
| | Crème praliné et vanille | Compote et Liégeois | Crème dessert | Biscuit | Liégeois et gélifié |
| | Madeleine | Gâteau basque | Tarte Bourdaloue | Tarte au citron Meringuée | Biscuits secs |

Composition des plats :

Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

NOM DU SITE

Semaine 49 : du 9 au 7 Décembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|---|---|---|--|--|
| Entrées & co | Friand au fromage Carottes râpées vinaigrette Salade arlequin Œufs durs mayonnaise | Mousse de betterave au fromage frais Salade d'agrumes Saucisson sec Crêpe au fromage | Salade fromagère Asperge Blanche vinaigrette Tomate au chèvre | Endives abricots secs Jambon blanc Salade antillaise Pâtes au basilic | Salade verte au bleu et croutons Macédoine mayonnaise Rillettes à la sardine Œufs durs mayonnaise |
| Plats | Paupiette de veau Haut de cuisse de poulet au paprika | Nuggets de volaille Carré de porc fumé | Fricassé de pintade aux champignons | Merguez Boulette agneau sauce tomate | Filet de lieu noir aux aromates Sauce Napolitaine (tomate, dés de dinde et olives) |
| Légumes & co | Printanière de légumes Frites | Ratatouille Riz coloré | Julienne de légumes Gratin Dauphinois | Légumes couscous Semoule au cumin | Penne régate Purée de brocolis |
| Dessert & co | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque |
| | Plateaux de fruits Liégeois et gélifié Fromage blanc et sa compote de fruits | Fruit de saison Fruits au sirop Crème vanille et chocolat | Plateaux de fruits Compote de fruits Mousse au chocolat | Fruit de saison Banane chocolat crème Anglaise Smoothie de fruits | Plateaux de fruits Gélifiée et liégeois Crème dessert et biscuit |
| | Tarte au chocolat | Barre Bretonne | Clafoutis aux griottes | Beignets chocolat et pomme | Crumble aux pommes |
| | | | | | |

Composition des plats :

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivrons / Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

NOM DU SITE

Semaine 50 : du 10 au 14 Décembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 4

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-------------------------|--|---|--|---|---|
| Entrées & co | Tortis à la Niçoise Œufs mayonnaise Quiche Lorraine Saucisson sec | Salade coleslaw Concombre vinaigrette Piémontaise Feuilleté au fromage | Œufs mayonnaise Salade du chef 1/2 pomelos Terrine de légumes | Salade verte et tagliatelle de carottes Pâté de foie Betterave au chèvre Pizza | Carotte râpées à l orange Salade Louissette Rillette de sardine Œufs durs mayonnaise |
| Plats | Dos ce colin Basquaise Boulettes de poulet sauce tomate | Escalope de dinde au jus Jambon chaud sauce vigneronne | Pot au feu Maison et ses légumes | Sauté de porc au caramel Cuisse de poulet rôtie | Rôti de bœuf Filet de poisson meunière |
| Légumes & co | Haricots verts Riz pilaf | Lentilles aux petits légumes Julienne de légumes | | Ratatouille Coude à la provençale | Carottes et navets Pommes rissolées |
| Dessert & co | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque |
| | Plateaux de fruits Compote pomme ananas Eclair café et chocolat | Fruit de saison Smoothie poire orange Banane Pana cotta | Plateaux de fruits Liégeois et gélifié Carré au chocolat | Banane au chocolat Fromage blanc Bio aux fruits des bois Crème dessert caramel | Fruit de saison Compote de pomme Liégeois vanille et chocolat |
| | Ile flottante | Clafoutis aux griottes | | Gâteau marbré | Tarte aux pommes et noix |
| | | | | | |

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

NOM DU SITE

Semaine 51 : du 17 au 21 Décembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------------|---|--|--|---|---|
| Entrées & co | Crêpe au fromage Concombre au fromage Blanc Taboulé Saucisson à l'ail | Carottes cuites à la coriandre Champignons à la grecque Riz aux crevettes Friand au fromage | 1/2 pomelos Salade verte tomate et oignons rouges Pâté en croûte Œufs durs mayonnaise | | Betteraves vinaigrette Jambon blanc Potage de légumes Salami |
| Plats | Brochette de volaille Chipolatas de Bazas grillé | Axoa de veau Cordon bleu | Escalope de poulet à la crème Pommes Boulangères | | Merlu Basquaise Beignets de poisson au citron |
| Légumes & co | Semoule au curry Légumes Tajine | Aubergine Napolitaine Torsades | Haricots plats | | riz Printanière de légumes |
| Dessert & co | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque | Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque |
| | Poire au chocolat Plateaux de fruits de saison Crème dessert vanille ou Praliné | Pomme miel et amandes Salade de fruits Liégeois et gélifié | Fruit de saison Fruits à la croque Compote de fruits | Fruit de saison | Fruit de saison Pêche au sirop Poire sauce chocolat |
| | Barre bretonne | Tarte Normande | Paris Brest | | Tarte myrtille |

Composition des plats :

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !