

# Largente

Semaine 02 : du 8 au 12 Janvier 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées &amp; co</b>	Macédoine surimi Salade coleslaw Salade niçoise Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade pomelos aux crevettes pizza, pate de foie Tomate mozzarella	Salade d'endives abricots secs asperge vinaigrette œufs mayonnaise	Chou rouge aux pommes Salade mêlée, saucisson sec Taboulé de boulgour Crêpe au fromages	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Coquillettes Basquaises Salade du chef Salami
<b>Plats</b>	cuisse de Poulet rôti Palette de porc à la diable	paupiette de veau escalope de volaille au jus	pintade rôtie gratin Dauphinois	Rôti de porc sauce piquante brochette orientale	Colin pané citron Goulesch de bœuf
<b>Légumes &amp; co</b>	Haricots verts persillés Tortis	Navets braisés pommes rissolées	jeunes carottes fines herbes	duo de courgettes lentilles petits légumes	Epinards béchamel riz pilaf
<b>Dessert &amp; co</b>	Brie, emmental, Bleu Yaourt sucré et fruits	Gouda, brie Vache qui rit Yaourt sucré et fruits	six de Savoie , tartare Saint Morêt Yaourt ou fromage frais	Brie, emmental, Bleu Yaourt sucré et fruits	Bûchette mi- chèvre Fraidou, Tartare Yaourt sucré et fruits
	Plateaux de fruits Fruits à la croque Crème vanille et chocolat	Fruit de saison Ile flottante fromage blanc aux framboises	Plateaux de fruits compote de fruits Liégeois vanille	Fruit de saison smoothie de fruits Fromage blanc au coulis	Plateaux de fruits Salade de fruits coupe ananas chantilly
	Galette des rois	Eclair chocolat et café	Tarte au citron	Beignets aux pommes	Tarte coco

**Composition des plats :**

Salade nicarde : p. de terre, tomate, haricot vert / Salade du chef : riz, tomate, épaule de porc, œuf dur

**Légende pictogrammes :**

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



# Largente

Semaine 03 : du 15 au 19 Janvier 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Betteraves vinaigrette Pâtes aux poivrons, œufs mayonnaise Friand au fromage Rillettes et toast	quiche Salade fantaisie carottes râpées salami, salade piémontaise	œufs mayonnaise P. de terre poivron maïs Salade de lentilles	Haricots verts vinaigrette Salade verte aux agrumes Pate de campagne Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise salade Niçoise Toast de sardines Pâté de foie
Plats	cordon bleu Travers de porc au piment Espelette	Boulette d agneau, sauce curry Dos de lieu noir	lasagne Maison	Sauté de bœuf aux oignons Blanc de volaille rôti à l estragon	Blanquette de poisson Carré de porc fumé
Légumes & co	Purée de potiron Frites	Legumes tajine semoule	Haricots beurre salade verte	Carottes en dés Tortis	Jardinière de légumes Riz au curcuma
Dessert & co	Brie, emmental, St Nectaire Yaourt sucré et fruits	Gouda, brie Vache qui rit Yaourt sucré et fruits	six de savoie , tartare Saint Morêt Yaourt ou fromage frais	Brie, emmental, cantal Yaourt sucré et fruits	Bûchette mi-chèvre Fraidou, Tartare Yaourt sucré et fruits
	Plateaux de fruits Ile Flottante salade de fruits	Fruit de saison compote et liegeois Entremets chocolat et praliné	Plateaux de fruits Fruits à la croque creme vanille	Fruit de saison Purée pomme cannelle riz au lait Maison	Plateaux de fruits creme aux œufs smoothie de fruits
	Paris Brest	Gaufre au sucre	Tarte Myrtille	Moelleux au chocolat	Tropezienne

Composition des plats :

Salade de riz exotique : riz, tomate, ananas , maïs

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**Ansamble**  
Restauration et services au plus près des territoires

# Largente

Semaine 04 : du 22 au 26 Janvier 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	<p>pomelos, friand</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Salade Piemontaise</p> <p>Mortadelle</p>	<p>flamenkueche</p> <p>concombre au raifort</p> <p>salade de chou rouge</p> <p>cervelas vinaigrette</p>	<p>Pate en croute</p> <p>terrines de légumes</p> <p>salade poivron tomate oignons</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Carottes cuites vinaigre de framboises</p> <p>saucisson sec,</p> <p>Toast au chèvre</p>	<p>jambon de Parme, pizza</p> <p>Tomate mozzarella olive</p> <p>Tartine poivron rouge et anchois</p> <p>salade Sicilienne (courgette, tomates)</p>
Plats	<p>Rôti de bœuf</p> <p>Nuggets de poulet</p>	<p>filet de truite à la bière</p> <p>saucisse de francfort</p>	<p>pot au feu</p> <p>et ses légumes</p>	<p>medaillon de porc sauce charcutière</p> <p>croustade au chèvre</p>	<p>Aubergine Napolitaine</p> <p>Sauce bolognaise</p>
Légumes & co	<p>riz pilaf</p> <p>printanière de légumes</p>	<p>choucroute garnie</p> <p>pommes lardons oignons</p>	<p>pomme vapeur</p>	<p>Haricots verts persillés</p> <p>lentilles aux piments</p>	<p>osso bucco de dinde au Gorgonzola</p> <p>Penne Rigate</p>
Dessert & co	<p>Brie, emmental, Bleu</p> <p>Yaourt sucré et fruits</p>	<p>Gouda, brie</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Yaourt sucré et fruits</p>	<p>six de savoie, tartare</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Yaourt ou fromage frais</p>	<p>Brie, emmental, Bleu</p> <p>Yaourt sucré et fruits</p>	<p>Gorgonzola, Brie, emmental</p> <p>Yaourt sucré et fruits</p>
	<p>Plateaux de fruits</p> <p>Ananas frais, crème vanille</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>tarte pommes et noix</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>clafoutis mirabelle</p> <p>Forêt noire</p> <p>bretzels</p>	<p>Plateaux de fruits</p> <p>liegeois, compote de fruits</p> <p>tarte au chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>coupe ananas chantilly</p> <p>crème chocolat et praliné</p> <p>far Breton</p>	<p>Plateaux de fruits</p> <p>verrine Amarena (cerise, crème, speculos)</p> <p>Tiramisu</p> <p>Coupe gourmande sauce café</p>

Composition des plats :

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**Ansamble**  
Restauration et services au plus près des territoires

# Largente

Semaine 05 : du 29 Janvier au 2 Février 2018

Chandeleur

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées &amp; co</b>	Macédoine surimi Salade coleslaw Salade niçoise Feuilleté au fromage	Céleri rémoulade pomelos aux crevettes pizza, pate de foie Tomate feta	Salade d'endives abricots secs asperge vinaigrette œufs mayonnaise	Chou rouge aux pommes Salade mêlée, saucisson sec Taboulé de boulgour Crêpe au fromages	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Coquillettes Basquaises Salade du chef Salami, Crêpe au fromage
<b>Plats</b>	steack haché sauce Bordelaise	Escalope de dinde forestière Tomate farcie	Paella au poulet haricots plats d Espagne	lomo poêlé paupiette de veau	Brochette de volaille Beignets de poisson citron
<b>Légumes &amp; co</b>	longe de porc fumé Frites et carottes fines herbes	ratatouille torsades		lentilles aux petits légumes purée de potiron	jardinière de légumes semoule au curry
<b>Dessert &amp; co</b>	Brie, emmental, St Nectaire Yaourt sucré et fruits	Gouda, brie Vache qui rit Yaourt sucré et fruits	six de Savoie , tartare Saint Morêt Yaourt ou fromage frais	Brie, emmental, cantal Yaourt sucré et fruits	Bûchette mi- chèvre Fraidou, Tartare Yaourt sucré et fruits
	Brie, emmental, St Nectaire Yaourt sucré et fruits	Gouda, brie Vache qui rit Yaourt sucré et fruits	six de Savoie , tartare Saint Morêt Yaourt ou fromage frais	Fruit de saison Purée pomme cannelle riz au lait Maison	Plateaux de fruits crème aux œufs smoothie de fruits
	brownies	clafoutis aux cerises	Gâteau basque	Gâteau marbré	Crêpe de la Chandeleur

Composition des plats :

Salade western : haricot rouge, maïs

Salade nantaise : p. de terre, tomate, haricot vert, concombre

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



# Largente

Semaine 06 : du 5 au 9 Février 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrées &amp; co</b>	Betteraves vinaigrette Pâtes aux poivrons, œufs mayonnaise Friand au fromage Rillettes et toast	quiche Salade fantaisie carottes râpées salami, salade piémontaise	œufs mayonnaise P. de terre poivron maïs Salade de lentilles	salami , salade Niçoise pizza , tomate basilic Torsade poivrons tomates Verrine de perles du Japon au surimi	Betteraves maïs tomate au feta Taboulé , saucisson ail Crêpe aux champignons
<b>Plats</b>	Filet de poisson beurre citron cordon bleu	Boulettes d agneau légumes tajine	poulet rôti Pommes boulangères	Emincé de bœuf ananas citron vert Saumon cuisson unilatérale	palette à la diable tendron de veau
<b>Légumes &amp; co</b>	Purée de brocolis pommes rissolées	semoule brochette orientale	Haricots verts	Carottes à la coriandre Riz pilaf	duo de carottes lentilles aux pimentos
<b>Dessert &amp; co</b>	Brie, emmental, St Nectaire Yaourt sucré et fruits	Gouda, brie Vache qui rit Yaourt sucré et fruits	six de Savoie , tartare Saint Morêt Yaourt ou fromage frais	Brie, emmental, St Nectaire Yaourt ou fromage frais	Tomme blanche Pavé 1/2 sel Yaourt ou fromage frais
	Plateaux de fruits Ile Flottante salade de fruits	Fruit de saison compote et liégeois Entremets chocolat et praliné	Plateaux de fruits Fruits à la croque crème vanille	Cocktail de fruits aux litchis Fromage blanc à la mangue	Fruit de saison Compote de pommes Poire sauce chocolat
	Barre bretonne	Tarte aux pommes	Tarte coco	gaufre au sucre	Eclair chocolat et café

Composition des plats :

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

**Ansamble**  
Restauration et services au plus près des territoires