



Plan alimentaire 1

COLLEGE - LYCEE LARGENTE

Semaine 36 : du 3 au 9 Septembre 2018

Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Pastèque Macédoine de légumes mayonnaise Betteraves mimosas Saucisson à l'ail	Tomate à l'estragon Concombre sauce fromage Blanc Riz au surimi Crêpe au fromage	Rosette Lyonnaise Rillettes à la sardine Salade Niçoise	Salade italienne Courgette au basilic Pâté Basque L Salade comtesse	Carottes râpées mimolette Salami Melon Œufs durs mayonnaise
Plats	Bolognaise Filet de dorade sauce aux crustacés	Cordon bleu Rôti de bœuf Bordelaise	Blanc de volaille rôti jus d'estragon	Filet de colin pané au citron Axoa de veau L	Chipolatas sauce Barbecue Brochette orientale sauce curry
Légumes & co	Duo de courgettes Coude	Haricots verts persillés Frites	Epinards béchamel Pommes vapeur	Purée de carottes Riz pilaf	Ratatouille Semoule aux poivrons
Dessert & co	Plateau de fromages Assortiment de laitages du L Pays Basque	Plateau de fromages Assortiment de laitages du L Pays Basque	Plateau de fromages Assortiment de laitages du L Pays Basque	Plateau de fromages Assortiment de laitages du L Pays Basque	Plateau de fromages Assortiment de laitages du L Pays Basque
	Fruit de saison Compote pomme cassis Flan nappé caramel et Liégeois	Fruit de saison Tarte coco Fromage Blanc aux fruits rouges B	Fruit de saison Compote de pommes Flan nappé caramel et Liégeois	Fruit de saison Banane à l'anglaise Smoothie pastèque melon menthe	Fruit de saison Salade de fruits Entremets chocolat ou Glace
	Tarte au Chocolat	Riz au lait M	Tarte pomme rhubarbe	Barre bretonne	Chouquette

Composition des plats :

Salade italienne, pâte, tomate, poivron olive \ Salade comtesse : salade, emmental, tomate.

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Local **L**

Bio **B**

Maison **M**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Plan alimentaire 3

COLLEGE - LYCEE LARGENTE

Semaine 37: du 10 au 16 Septembre 2018

Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Melon jaune Taboulé Pastèque Feuilleté fromage	Salade de pâtes basilic Salade western Crème de betterave au chèvre Œufs durs mayonnaise	Concombre ciboulette Salade provençale Pastèque Rillettes	Céleri rémoulade Pizza pomelos Salade verte au chèvre	Melon Tomate persillée Wraps de crudités Crêpe au fromage
Plats	Emincé de volaille basquaise Paupiette de veau	Steak haché sauce moutarde Longe de porc à l'estragon	Fricassé de canard aux fruits	Lomo poêlé L Cuisse de Poulet rôti	Filet de colin sauce vanille Tomate farcie
Légumes & co	Poêlée méridionale Riz pilaf	Courgettes béchamel Frites	Pommes Boulangères Ratatouille	Petit-pois carottes Pâtes papillons	Haricots beurre persillés Purée de p. de terre
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
	Fruit de saison Fruits à la croque Crème vanille et chocolat	Fruit de saison Salade de fruits Entremets praliné	Fruit de saison Fruits à la croque Liégeois	Raisin Smoothie pomme fruits Fromage blanc au coulis B	Fruit de saison Compote pomme de fruits Pêche au sirop sur crème anglaise et biscuits
	Gaufre au sucre	Muffin aux fruits rouges	Tarte Bourdaloue	Tarte aux pommes	Tarte coco

Composition des plats :

Salade western Haricots rouges , mais poivrons rouges , persil .

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Local



BIO



Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



COLLEGE - LYCEE LARGENTE

Semaine 38 : du 17 au 21 Septembre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade de blé fantaisie Salade exotique Cervelas pdt erre vinaigrette Melon	Gaspacho Salade indienne Salami Friand au fromage	Taboulé Salade piémontaise Œufs durs mayonnaise Wraps de crudités	Concombre ciboulette Rémoulade de courgettes Pizza Salade Niçoise	Betteraves vinaigrette Carottes râpées crème fromagère Haricots verts échalote Terrine Basquaise L
Plats	Blanc de dinde au jus Dos de merlu	Torsade Carbonara Steak haché	Epaule de veau aux herbes de Provinces	Chistora L Escalope de volaille	Matelote de saumonette Feuilleté au chèvre
Légumes & co	Haricots verts persillés Pommes rissolées	Courgettes poêlées Torsades	Carottes persillées Boulgour	Julienne de légumes Petit-pois au jus	Pèle mèle Provençale Riz au curcuma
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
	Fruit de saison Compote de fruits \ liégeois Banane crème Anglaise	Fruit de saison Panna cotta Crème dessert à la vanille ou Glace	Fruit de saison Salade de fruits Bircher muesli	Fruit de saison Fromage blanc au miel B Flan chocolat	Fruit de saison Salade de fruits Flan nappé caramel
	Beignet au chocolat	Éclair chocolat et café	Tarte aux myrtilles	Clafoutis aux griottes	Tarte au citron

Composition des plats : blé fantaisie , tomate , blé , poivrons.

Salade indienne , riz , tomate , curry , poivrons

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Local **L**

Bio **B**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



COLLEGE - LYCEE LARGENTE

Semaine 39 : du 24 au 30 Septembre 2018



Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Vendredi	
Entrées & co	Tomate persillée Salade italienne Salade arlequin Quiche	Betteraves vinaigrette Céleri rémoulade Salade piémontaise Toast au chèvre	Pastèque Concombre ciboulette Asperge vinaigrette Mortadelle	Rosette lyonnaise Salade tomate mimosas Frisée aux lardons Tarte fine oignons lardons	Salade fromagère Crêpe au fromage Œufs durs mayonnaise Rillettes à la sardine
Plats	Sauté de porc au miel Paupiette de saumon sauce beurre blanc	Quenelle sauce Aurore Nuggets	Carré de porc au jus de sauge	Escalope de dinde au raisins Saucisse fumée lit de vin	Beignets de poisson au citron Bolognaise
Légumes & co	Haricots beurre Frites	Petit-pois carotte Riz pilaf	Ratatouille Mousseline maison	Semoule aux petits légumes Crème de courgettes	julienne de légumes Coude
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
	Fruit de saison Ile flottante Fruits au sirop	Fruit de saison Salade de fruits Fromage blanc à la framboise	Fruit de saison Liégeois et gélifié Compote de fruits	Fruit de saison Brochette de raisins et melon Smoothie poire raisin	Fruit de saison Salade de fruits Liégeois
	Paris Brest	Chouquette	Far Breton	Crumble pomme poire	Dougnuts

Composition des plats :

Salade italienne, pâte, tomate, poivron olive \ Salade arlequin : pdt erre, poivrons, mais.

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Local **L**

Bio **B**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



COLLEGE - LYCEE LARGENTE

Semaine 40 : du 1 au 7 Octobre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	<p>Macédoine de légumes</p> <p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Salade gauloise</p> <p>Pâté Basque L</p>	<p>Concombre maïs</p> <p>Pizza</p> <p>Wraps de crudités</p> <p>Terrine de légumes</p>	<p>Tomate Antiboise</p> <p>Rosette Lyonnaise</p> <p>Salade Niçoise</p> <p>Rillettes de maquereau sur toast</p>	<p>P. de terre échalote</p> <p>Salade Marco polo</p> <p>Tomate ciboulette</p> <p>Feuilleté au fromage</p>	<p>Iceberg maïs croûtons</p> <p>Rémoulade de courgettes au curry</p> <p>Haricots verts aux oignons rouges</p> <p>Duo de saucissons</p>
Plats	<p>Paëlla de porc</p> <p>Paëlla de poulet</p>	<p>Blanc de volaille parfum estragon</p> <p>Steak haché au bleu</p>	<p>Pintade rôtie</p> <p>Gratin Dauphinois</p>	<p>Rôti de porc</p> <p>Boulettes d'agneau sauce tandoori</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Pavé de merlu Basquaise</p>
Légumes & co	<p>Carottes fines herbes</p> <p>Riz</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Frites</p>	<p>Navets au jus</p>	<p>Pèle mèle Provençale</p> <p>Lentilles aux petits légumes</p>	<p>Purée de brocolis</p> <p>Penne sauce tomate</p>
Dessert & co	<p>Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque L</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Liégeois et Gélifié</p> <p>Ile flottante</p> <p>Forêt noire</p>	<p>Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque L</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Salade fruits</p> <p>Carpaccio ananas</p> <p>Gâteau marbré</p>	<p>Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque L</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Liégeois compote</p> <p>Biscuit</p> <p>Carré framboise</p>	<p>Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque L</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Compote de pêche sur lit de fromage blanc B</p> <p>Entremets vanille</p> <p>Gâteau Basque L</p>	<p>Plateau de fromages Assortiment de laitages du Pays Basque L</p> <p>Fruit de saison</p> <p>smoothie de fruits</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Tarte Normande</p>

Composition des plats : ⇒ Marco polo , pâtes , poivrons , surimi

Local **L**

Bio **B**

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



Plan alimentaire 5

COLLEGE - LYCEE LARGENTE

Semaine 41 : du 8 au 14 Octobre 2018

Déjeuner

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Betterave au chèvre Salade de pâtes et crevettes Œuf dur au curry Quiche lorraine	Flan de courgettes Pâté de campagne Salade pdt et noix Crêpe au fromage	Salade verte emmental Verrine Basquaise Pâté en croute	Roquette au bleu Blé Niçois Œufs durs mimosas Salami	Haricots verts au chorizo Salade verte au fromage Saucisson sec Carottes râpées aux pommes
Plats	Sauté de porc aux pruneaux Blanc de volaille dans son jus	Dos de colin Alaska Choucroute de poisson	Emincé de volaille aux pommes	Chipolatas de Bazas grillé Calamar Américaine	Penne Régaté à la napolitaine (sauce , tomate dés volaille)
Légumes & co	Purée de potiron Pomme rissolée	Tomate farcie Semoule sauce piquante	Pomme vapeur jeune carotte	riz au safran Haricots verts	Echine de porc fumé Choux fleurs persillés
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
	Corbeille de fruits liégeois compote , crème	Corbeille de fruits fromage blanc au miel salade de fruits	Corbeille de fruits Compote , liégeois	Corbeille de fruits Flan café, et chocolat gélifie et yaourts aux fruits	Corbeille de fruits Pana cotta gélifié et compote
	Madeleine	Nid abeille	Pavé Cacao	Tarte Bourdaloue	Far aux pruneaux

Composition des plats :

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Local **L**

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !



COLLEGE - LYCEE LARGENTE

Semaine 42 : du 15 au 21 Octobre 2018

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Chou-fleur vinaigrette	Halloween	Iceberg maïs croûtons	Salade Piémontaise	Mousse de betteraves au fromage frais
	Salade coleslaw	Pizza	Macédoine surimi	Courgette au pistou	Salade Louissette
	Pâté Basque L	Carottes râpées à l'orange	Salade Basquaise	Taboulé	Wraps de crudités
	Feuilleté au fromage	Salade de riz au surimi	Saucisson à l'ail	Quiche	Salami
Plats	Brochette de volaille sauce moutarde	Boulette de poulet sauce rouge sang	Blanquette de volaille	Palette de porc à la diable	Poisson meunière citron
	Œufs brouillés piperade	Saucisse de francfort	Pommes Boulangères	Feuilleté au chèvre	Rôti de Bœuf sauce Bordelaise
Légumes & co	Piperade Basquaise	Purée de potiron	navets au jus	Haricots beurre	Epinards béchamel
	Torsade	Pommes rissolées		Lentilles	Riz aux 2 poivrons
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
	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Ile Flottante	Fromage blanc coulis de mangue	Liégeois et gélifié	Salade de fruits	Compote pomme cassis
	Crème chocolat et praliné	Marbré au chocolat	Entremets praliné	Fromage blanc au coulis B	Liégeois
	Chou à la crème	Brownie	Crumble de pommes	Tarte pomme et noix	Gaufre

Composition des plats :

En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !