

LARGENTE

Semaine 45 : du 2 au 6 Novembre 2020

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co		Œuf mimosas Jambon blanc Salade Antillaise Crêpe au jambon	Salade fromagère Pâté en crouste Haricots verts en salade	Friand au fromage Coquillettes au basilic Salade de p. de terre maïs, ciboulette Cake Savoyard	Œufs mayonnaise Chou-fleur vinaigrette Salami Club sandwich emmental
Plats		Bolognaise Filet de colin sauce Nantua	Travers de porc	Colin meunière au citron Boulette agneau au curry	Haut de cuisse de poulet rôti Côte de porc sauce moutarde
Légumes & co		Carottes braisées Coquille	Poêlée de légumes Lentilles	Duo de haricots Semoule	Ratatouille Riz
Dessert & co		L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages
		Plateaux de fruits Ile flottante Muffin	Fruit de saison Mousse au chocolat et liégeois	Fruit de saison Compote et gélifié Fruits au sirop	Fruit de saison Yaourt aux fruits Fromage blanc au pain d'épices
		Far Breton	Tarte au chocolat	Madeleine	Brioche aux pépites

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



LARGENTE

Semaine 46 : du 9 au 13 Novembre 2020

Armistice

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Betterave aux pommes Macédoine de légumes Pâté de foie Quiche	Concombre ciboulette Salade fantaisie Salade de pâtes tricolore Pizza		Friand Œufs mayonnaise Salade de riz, mimolette et ciboulette Duo de saucissons	Acras de morue au citron Mousse de foie Flan de saumon à l'aneth Salade coleslaw
Plats	Brochette de volaille Saucisse de Toulouse	Cordon bleu Longe de porc sauce crème		Escalope de porc sauce moutarde Beignets de poisson au citron	Rôti de bœuf Tomate farcie sauce tomate
Légumes & co	Purée de potiron Lentilles aux petits légumes	Petit-pois cuisinés Riz pilaf		Pèle môle provençale Frites	Chou-fleur au gratin Pâtes papillons
Dessert & co	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages		L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages
	Fruit de saison Compote et gélifié Fromage blanc au miel	Fruit de saison Banane créole (crème Anglaise caramel) Mousse au chocolat		Fruit de saison Liégeois et gélifié Ile flottante	Fruit de saison Yaourts aux fruits Smoothie pomme orange
	Beignet chocolat et abricot	Barre Bretonne		Tarte Bourdaloue	Gaufre chantilly

Composition des plats :

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisins secs / Salade coleslaw: carottes, chou blanc mayonnaise .

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 47 : du 16 au 20 Novembre 2020



Escapade en Allemagne

Déjeuner

Plan alimentaire 5

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Haricots verts aux oignons rouges Salade Antillaise Jambon blanc Crêpe au fromage	Betteraves ciboulette Œufs mayonnaise Salade Marco Polo Pizza	Pomelos Terrine de légumes Asperge vinaigrette	Crèmeux de blaukraut Baguette Berlinoise (lardon, crème, râpé, pain) Kartoffelsalat	Salade verte aux agrumes Pâté de foie Wrap crudités Blé aux petits légumes
Plats	Nuggets de volaille Sauté de porc sauce moutarde	Escalope de dinde à la crème Filet de merlu pané au citron	Fricassée de pintade Navets au jus	Schweinbraten Spaetzle	Dos de lieu noir sauce concarnoise Paupiette de veau
Légumes & co	Haricots verts persillés Pommes rissolées	Printanière de légumes Riz créole	Pommes boulangères ***	Saucisse de volaille Choucroute	Epinard à la crème Semoule aux herbes
Dessert & co	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages
	Fruit de saison Gélifié et liégeois Muffin	Fruit de saison Pêche Melba Ile flottante	Fruit de saison Liégeois Compote	Fruit de saison Verrine viennoise(crème, biscuit , chocolat) Bretzels	Fruit de saison Gélifié et liégeois Fromage blanc coulis fruits rouges et Muesli chocolat
	Tarte au citron	Brownie	Crumble aux pommes et poires	Kirschmichel mit schokolade	Tarte Normande

Composition des plats :

Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron / salade Marco Polo: pâtes, surimi, poivron / Kartoffelsalat: p. de terre / schweinbraten: Rôti de porc sauce aux prunes / Kirschmichel mit scokolade: gâteau au chocolat cerise noire

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 48 : du 23 au 27 Novembre 2019

Déjeuner

Plan alimentaire 1

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Salade mêlée Salami P. de terre échalote Quiche Lorraine	Cake au fromage Friand d au fromage Macédoine de légumes Saucisson à l'ail	Pomelos Œuf mayonnaise Salade exotique	Salade coleslaw Mousse de foie Taboulé Pizza	Carottes râpées aux agrumes Duo de saucisson Acras de morue Salade de pamplemousse aux crevettes
Plats	Haut de cuisse de volaille Boulette d' agneau	Emincé de dinde Basquaise Feuilleté au Chèvre	Tartiflette julienne de légumes	Carré de porc fumé Steak haché sauce Bordelaise	Beignets de poisson au citron Escalope de porc sauce moutarde
Légumes & co	Printanière de légumes Semoule	Ratatouille Tortis		Haricots beurre Frites	Carottes fines herbes Lentilles
Dessert & co	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages
	Fruit de saison Liégeois et gélifié Compote au fromage Blanc	Pomme Smoothie pomme kiwi Fruit au sirop	Banane Salade de fruits Crème dessert	Fruit de saison Compote pomme ananas Entremets vanille et chocolat	Kiwi Ile flottante Petit suisse
	Beignet au sucre	Eclair au chocolat	Tiramisu	Muffin	Marbré au chocolat

Composition des plats :

Salade exotique: riz, ananas, poivrons / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Légende pictogrammes :

5

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !






Ansamble
UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

LARGENTE

Semaine 49 : du 30 Novembre au 4 Décembre 2020

Déjeuner

Plan alimentaire 2

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Cèleri rémoulade	Cèleri sauce fromage blanc curry	Œufs mayonnaise	Cèleri rémoulade	Œufs mimosas
	Crêpe au fromage	Salade de pâtes tricolore	Salade noix emmental	Pâté de foie	Hareng pomme à l huile
	Riz mimolette ciboulette	Piémontaise	Crouton mayonnaise surimi	Boullgour orange féta	Haricots verts vinaigrette
	Jambon blanc	Duo de saucisson		Quiche Lorraine	Salami
Plats	Cordon bleu	Ossobucco de dinde	Pot au feu	Emincé de dinde sauce suprême	Filet de saumon aux herbes
	Rôti de bœuf	Saucisse de Toulouse	et ses légumes	Longe de porc au jus	Tomate farcie sauce tomate
Légumes & co	Epinards béchamel	Carottes fines herbes	Pomme vapeur	Chou-fleur persillé	Ratatouille
	Frites	Haricots cocos		Macaroni	Riz créole
Dessert & co	 Plateau de fromages Assortiment de laitages	 Plateau de fromages Assortiment de laitages	 Plateau de fromages Assortiment de laitages	 Plateau de fromages Assortiment de laitages	 Plateau de fromages Assortiment de laitages
	Fruit de saison	Plateaux de fruits	Fruit de saison	Fruit de saison	Clémentines
	Compote de pommes	Muffin		Yaourt aux fruits	Liégeois et compote
	Mousse au chocolat	Banane créole	Compote et mousse au chocolat	Muffin aux pépites de chocolat	Petit pot fromage blanc
	Tarte Normande	Gâteau breton	Tarte Myrtille	Moelleux aux pommes	Choux chantilly

Composition des plats :

Semoule fantaisie: semoule, tomate, maïs /

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 50 : du 7 au 11 Décembre 2020

Déjeuner

Plan alimentaire 3

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Friand au fromage Betteraves ciboulette Macédoine de légumes Pâté de campagne	Piemontaise Salami Semoule fantaisie Crêpe aux champignons	Salade fromagère Pâté en croute Haricots verts en salade	Carottes râpées au cumin Cake au potiron Salade antillaise Salade Strasbourgeoise	Salade mimosa Wrap crudités Saucisson sec Pizza
Plats	Médailon de porc Cuisse de poulet aux aromates	Sauté de bœuf mironton Chipolatas	Blanquette de volaille Pomme vapeur	Poisson meunière au citron Lomo sauce piquillos	Steak haché sauce Bordelaise Rôti de dinde sauce forestière
Légumes & co	Haricots verts Semoule	Carottes braisées Coquillettes	Navets au jus	Purée de brocolis Lentilles aux pimentos	Jardinière de légumes Pommes rissolées
Dessert & co	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages
	Fruit de saison Petit pot au fromage blanc Entremets vanille et chocolat	Pomme Fruits à la croque Bucher muesli (fromage blanc coulis fruits rouges)	Fruit de saison Salade de fruits Crème dessert caramel	Banane Smoothie orange pomme Mousse au chocolat	Fruit de saison Compote tous fruits Poire Belle Hélène
	Barre Bretonne	Gaufre Liegeoise	Tarte coco	Gateau de Savoie Maison	Beignet aux pommes

Composition des plats :

Salade fantaisie: céleri, ananas, pomme, raisin/ Salade strasbourgeoise: p. de terre, oignons, cornichons, saucisse de Strasbourg /Salade antillaise: riz, ananas, poivrons

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 51 : du 14 au 18 Décembre 2020

REPAS DE NOEL

Déjeuner

Plan alimentaire 4

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées & co	Crêpe au fromage Œuf dur mayonnaise Macédoine de légumes Saucisson sec	Pizza Haricots verts échalote Salade de pâtes au basilic Salade arlequin	Pâté en croute Asperge vinaigrette Salade emmental noix	Salade de mâche aux agrumes et féta Petit chou surimi mayonnaise Mousse de canard et toast	Carottes râpées vinaigrette Cake au légumes Œufs mimosas Duo de saucissons
Plats	Brochette orientale Légumes couscous	Palette de porc à la diable Nuggets de volaille	Hachis Parmentier Salade verte	Fondant de poulet aux cèpes Escalope de saumon beurre blanc	Chili con carne Feuilleté au chèvre
Légumes & co	Semoule dorée Boulette d' agneau	Chou-fleur béchamel Lentilles cuisinées	***	Fan de légumes Pommes noisettes	Haricots beurre Riz créole
Dessert & co	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	L Plateau de fromages Assortiment de laitages	Bûchette mi chèvre Fraidou Yaourt ou fromage frais	L Plateau de fromages Assortiment de laitages
	Fruit de saison Ile Flottante Crème vanille	Plateaux de fruits Gélifié et Liégeois Banane créole	Fruit de saison Compote et yaourts aux fruits	Clémentines Buchette glacée	Fruit de saison Compote de pommes Flan nappé caramel
	Tarte au chocolat	Crumble pomme poire	Brownie	Sapin de Noël	Barre bretonne

Composition des plats :

Salade Western: haricots rouges, maïs, poivrons / Salade arlequin: p. de terre, maïs, poivron / Salade coleslaw: carotte, chou blanc mayonnaise

Légende pictogrammes :

Porc issu de notre filière Bleu Blanc Cœur



En bleu, menu recommandé nutritionnellement

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

