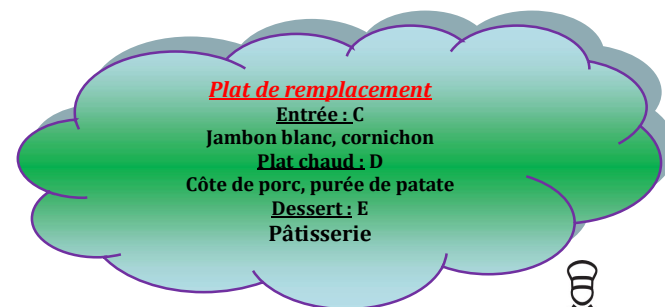


## Janvier 2025 Semaine N° 01 ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

<b>Mardi midi 1<sup>er</sup> janvier 2025</b>	<b>Soir</b>
Potage Salade de champignons Cuisse de poulet jaune Purée de légumes Fromage du moment Pâtisserie	Potage Filet de poisson Aubergine au four Compote

<b>Mercredi midi</b>	<b>Soir</b>	<b>Jeudi midi</b>	<b>Soir</b>
Potage Piémontaise Joue porc au beurre ail Flageolet au jus Laitage Fruit	Potage Boudin noire Courgette crème gruyère Compote	Potage Macédoine au surimi Hachi Parmentier volaille Fromage du moment <b>Salade de fruits</b>	Potage Cuisse de dinde herbes Endive au four Crème aux œufs

<b>Vendredi midi</b>	<b>Soir</b>	<b>Samedi midi</b>	<b>Soir</b>	<b>Dimanche midi</b>	<b>Soir</b>
Potage Farci Poitevin cornichon Poisson sauce pineau Tagliatelle au beurre Fromage blanc Pâtisserie du moment	Potage Poulet Carottes au jus Compote	Potage Céleri rémoulade Tomate à la provençale Légumes oubliés Fromage du moment Crème dessert	Potage Poisson Pomme de terre au four Fruit	Potage Carotte râpée aux œufs Dinde aux olives Petits cocos Fromage du moment <b>Galette des rois.</b>	Potage Bœuf du jour Haricots verts Fruit



**JEAN CUISTOT**  
*Traiteur depuis 1991*

**0546336421**

[Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr](mailto:Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr)

## Janvier 2025 Semaine 02 ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

<b>Lundi midi</b>	<b>Soir</b>	<b>Mardi midi</b>	<b>Soir</b>
Potage Salade de patate, poisson, mayonnaise Porc suivant arrivage sauce pineau rosé Barilla au jus Faisselle Mousse au chocolat	Potage Poisson Haricot beurre Compote	Potage Terrine de légumes Cuisse de pintade aux épices douces Pommes rissolées au four Fromage du moment Crémé au lait vanille	Potage Endive au jambon Béchamel gruyère Fruit

<b>Mercredi midi</b>	<b>Soir</b>	<b>Jeudi midi</b>	<b>Soir</b>
Potage Sardine à l'huile Bœuf suivant arrivage Haricots verts persillade Laitage Pâtisserie du jour	Potage Filet poisson en sauce Pâte Fruit	Potage Pâté de tête vinaigrette Lasagne BIO au four Fromage du moment <b>Compote Charles Alice</b>	Potage Dinde au paprika Petits pois carotte au jus Fruit

<b>Vendredi midi</b>	<b>Soir</b>	<b>Samedi midi</b>	<b>Soir</b>	<b>Dimanche midi</b>	<b>Soir</b>
Potage Courgette mozzarella poivron Poisson sauce Bretonne Riz Fromage du moment <b>Liégeois</b>	Potage Escalope de poulet Ratatouille Compote	Potage Salade de tomates confites Poule confite Salsifis au beurre ail Laitage <b>Fruits</b>	Potage Bœuf du jour Flageolet Crème dessert	Potage Fond d'artichaut Porc base température Poireau et patate à la béchamel Laitage <b>Pâtisserie du moment</b>	Potage Foie de veau poêlé Haricots rouges Fruit



**JEAN CUISTOT**  
*Traiteur depuis 1991*

**0546336421**

[Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr](mailto:Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr)

Janvier 2025 Semaine N° 03 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

<b>Lundi midi</b> Potage Salade d'haricot vert, jambon, maïs, œufs Filet de poisson au fumé citronné Semoule aux crevettes, petits pois Yaourt aux fruits Pâtisserie	<b>Soir</b> Potage Dinde aux bleues Gratin de courgettes Fruit	<b>Mardi midi</b> Potage Œuf mayonnaise Boudin Purée au beurre Fromage du moment Fruit	<b>Soir</b> Potage Pièce d'agneau au curry Légumes du sud Compote
<b>Mercredi midi</b> Potage Salami Suédois, cornichon Poulet aux épices douces Légumes du midi au jus de cuisson Fromage du moment Salade d'ananas aux fruits rouges	<b>Soir</b> Potage Ravioli au four gruyère Fruit	<b>Jeudi midi</b> Potage Céleri rémoulade Bœuf du jour sauce échalotes Haricot rouge à la tomate Yaourt Crème dessert	<b>Soir</b> Potage Poitrine de porc Cœur de céleri Fruit



  
**JEAN CUISTOT**  
*Traiteur depuis 1991*  
**0546336421**  
[Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr](mailto:Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr)

<b>Vendredi midi</b> Potage Concombre au fromage blanc Poisson crème aux câpres Riz, poivrons confit Fromage du moment Fruit	<b>Soir</b> Potage Saucisse chipolatas Aubergine au four Fruit	<b>Samedi midi</b> Potage Salade de patate hareng oignon Agneau suivant arrivage Endive béchamel au gruyère Fromage du moment Compote	<b>Soir</b> Potage Omelette Salade <b>Compote</b>	<b>Dimanche midi</b> Potage Macédoine surimi Chipolatas Choux de Bruxelles aux pleurotes Fromage blanc Pâtisserie du jour	<b>Soir</b> Potage Poisson Ebli Fruit
--	--	---	---	---	---

Janvier 2025 Semaine N° 04 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

<b>Lundi midi</b> Potage Salade façon Niçoise Sauté de canard provençal Haricot beurre Fromage du moment Compote madeleine	<b>Soir</b> Potage Poisson No quinoa Fruit	<b>Mardi midi</b> Potage Champignon au fromage blanc Langue de bœuf sauce piquante Pomme vapeur Laitage Salade de Mangue ananas	<b>Soir</b> Potage Escalope de poulet Gratin de courgette tomate Pâtisserie
--	--	---	---



  
**JEAN CUISTOT**  
*Traiteur depuis 1991*  
**0546336421**  
[Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr](mailto:Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr)

<b>Mercredi midi</b> Potage Salade d'avocat aux moules Lapin sauce blanche Petits pois carotte Fromage du moment Pâtisserie	<b>Soir</b> Potage Andouillette Purée de légumes Compote	<b>Jeudi midi</b> Potage Quiche au poireau Porc suivant arrivage Salsifis à la tomate Laitage Crème dessert	<b>Soir</b> Potage Aiguillettes de canard COCO au jus Fruit
---	--	---	---

<b>Vendredi midi</b> Soupe Museau de porc vinaigrette Filet de poisson à la crème Choux blancs au riesling Fromage Fruit	<b>Soir</b> Potage Foie de veau persillade Patate au four Poire cuite vapeur	<b>Samedi midi</b> Potage Maquereau vin blanc Bœuf du marché au beurre d'échalotes Purée de céleri Fromage du moment Liégeois vanille caramel	<b>Soir</b> Potage Cuisse de dinde aux herbes Flageolet Fruit	<b>Dimanche midi</b> Potage Salade de patate au Hareng Pintade suivant arrivage Épinard au crème gratiné au gruyère Laitage BIO Pâtisserie	<b>Soir</b> Potage Côte de porc Riz à la crème Fruit
--	--	---	---	--	--

# Février 2025 Semaine N° 05 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

<b>Lundi midi</b> Potage Surimi mayonnaise Veau suivant arrivage Haricots blancs au jus Fromage du moment Fruit du jour	<b>Soir</b> Potage Poisson Haricot vert Crème dessert	<b>Mardi midi</b> Potage Salade Strasbourgeoise Poulet sauce béarnaise Barilla au pesto Laitage <b>Merveilles</b>	<b>Soir</b> Potage Quiche au fromage Compote
---	---	---	---

<b>Mercredi midi</b> Potage Salade de gésiers, maïs, tomate, pomme Filet de poisson au beurre citronné Duo de carotte courgette en cube Fromage du moment Pâtisserie	<b>Soir</b> Potage Boudin à la viande Flageolet au jus Crème dessert	<b>Jeudi midi</b> Potage Choux fleur vinaigrette Tartiflette au poulet Laitage Fruit	<b>Soir</b> Potage Escalope de veau Aubergine au four Pâtisserie
--	--	---	--

<b>Vendredi midi</b> Potage Jambon blanc, beurre, cornichon Coquille de poisson à la bretonne Haricots plats d'Espagne Laitage Crème dessert au café	<b>Soir</b> Potage Saucisse fumée Frites Compote	<b>Samedi midi 1<sup>er</sup> février</b> Potage Saumon fumé beurre citron Blanquette de veau Riz cantonais Fromage du moment Fruit	<b>Soir</b> Potage Poisson Pomme vapeur persil Fruit	<b>Dimanche midi</b> Potage Carotte râpée Poulet au bleu Choux Bruxelles à la tomate Fromage du moment Pâtisserie	<b>Soir</b> Potage Rôti de porc Salsifis au jus Fruit
--	--	---	--	---	---

