

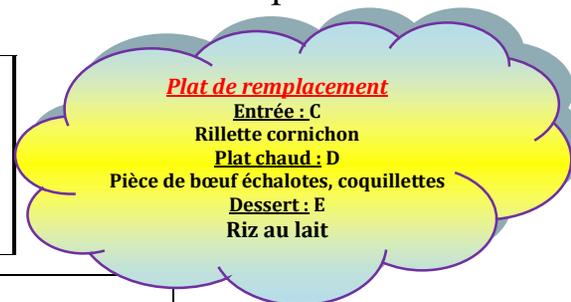
Novembre 2024 Semaine N°44 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Vendredi midi 1 ^{er} Novembre	Soir	Samedi midi	Soir	Dimanche midi	Soir
Potage Macédoine rémoulade Filet de poisson sauce beurre blanc Patate vapeur Laitage Fruit de saison	Potage Pièce de bœuf Flan de courgettes Riz au lait	Potage Crevettes roses mayonnaise Manchon de canard sauce poivre Poêlé de légumes du moment Fromage Crème aux œufs	Potage Poisson Riz blanc Compote	Potage Saucisson à l'ail, cornichon, beurre Petit salé de porc Aux lentilles Laitage Pâtisserie du jour	Potage Poulet jaune Frites au four Fruit



Novembre 2024 Semaine N°45 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi	Soir	Mardi midi	Soir
Potage Salade de chèvre aux poivrons tomate tartare Veau cuisson base température Gratin de choux fleur à la crème au gruyère râpé Fromage Pomme au four caramel	Potage Cassoulet Fruit	Potage Salade croquante au radis et pomme Gigot agneau sauce navarin Salsifis oignon lardon au jus Laitage Pâtisserie du moment	Potage Entrecôte Barilla Fruit



Mercredi midi	Soir	Judi midi	Soir
Potage Salade de poireau francfort mayonnaise Ragoût de poulet Purée de patate douce Fromage Mousse au chocolat	Potage Poisson Jardinière de légumes Fruit	Potage Semoule aux légumes du marché Jambon Vendéen Epinard à la crème gruyère râpé Laitage Fruit au sirop chantilly	Potage Bœuf du moment Patate au four Compote

Vendredi midi	Soir	Samedi midi	Soir	Dimanche midi	Soir
Potage Salade de patate au roquefort Poisson du marché sauce crevettes Haricot vert Fromage Compote	Potage Poulet Basquaise Compote	Potage Salade de choux chinois, jambon sec Lapin chasseur aux champignons Riz blanc Laitage Salade de fruits	Potage Foie de veau beurre ail Bouquetière de légumes Fruit	Soupe Jambon pays beurre cornichon Ragout de veau au vin fruité Semoule aux petits légumes Laitage Pâtisserie du jour	Potage Saucisse Choux au riesling Fruit



Novembre 2024 Semaine N°46 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage Salade d'avocat au saumon Tartiflette de volaille Façon dauphinois Fromage Fruit	Soir Potage Poisson Courgette vapeur Fruit	Mardi midi Potage Salade céleri rémoulade Chipolatas Haricots verts aux lardons Laitage Pâtisserie	Soir Potage Blanc de volaille Coquillettes à la catalogne Pâtisserie
---	---	---	---

Plat de remplacement
Entrée : C
 Saucisson sec, cornichon
Plat chaud : D
 Sausisse de Toulouse, pomme au four
Dessert : E
 Pâtisserie

Mercredi midi Potage Champignon fromage blanc fines herbes Poisson sauce hollandaise Pomme vapeur Fromage Salade d'ananas / mangue	Soir Potage Filet de dinde au miel Wok de légumes Compote	Jeudi midi Potage Terrine de lapin, cornichon Joue de porc compote d'échalotes Écrasé de céleri aux graines de moutarde Laitage Gâteau de semoule	Soir Potage Croque monsieur Salade verte Fruit
---	--	--	---



JEAN CUISTOT
Traiteur depuis 1991
05463365421
Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

Vendredi midi Potage Grosse rilette au jambon Poisson du marché sauce aux câpres Jardinière de légumes Laitage Liégeois café	Soir Potage Poulet Pommes dauphines Fruit	Samedi midi Potage Salade de pâtes avoine au poulet Omelette aux petits paris Côtes de blette Fromage Flanby	Soir Potage Spaghettis carbonara Compote	Dimanche midi Potage Quiche Bœuf (ue) suivant arrivage en sauce Purée paysanne Laitage Pâtisserie	Soir Potage Boudin Haricot beurre Ananas
---	--	---	--	--	---

Décembre 2024 Semaine N°47 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage Carottes râpées aux amandes et thon Porc suivant arrivage Sauté de courgettes Laitage Pêche au sirop	Soir Potage Bœuf du marché Frite au four Compote	Mardi Potage Salade de concombre au fromage blanc Coquille de poisson Riz courgette cube Fromage Crème noisette	Soir Potage Escalope de veau Pleurotes Salade de fruits
---	---	--	--

Plat de remplacement
Entrée : C
 Jambon sec beurre cornichon
Plat chaud : D
 Escalope de veau à la tomate, aux petits cocos
Dessert : E
 Flan aux œufs

Mercredi midi Potage Brocoli surimi crevettes Calamar au chorizo Purée duo carotte patate douce Laitage Riz au lait	Soir Potage Côtes de porc purée Fruit	Jeudi midi Potage Salade gourmande asperge courgette poivron Sauté de porc au porto Barilla au gruyère Laitage Œuf au lait	Soir Potage Poisson Légumes du sud Compote
--	---	---	---

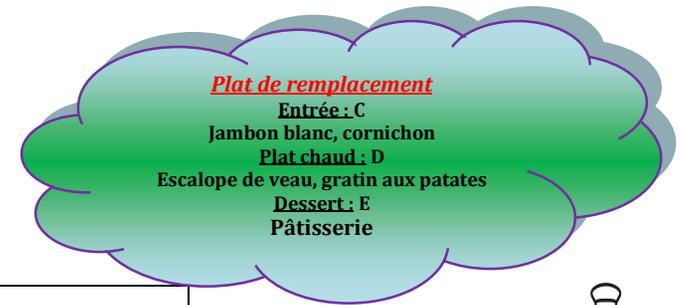


JEAN CUISTOT
Traiteur depuis 1991
05463365421
Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

Vendredi midi Potage Rilette cornichon Poisson pané Riz basmati Camembert portion Fruit du jour	Soir Potage Gigolette de lapin Haricots plats Salade de fruits	Samedi midi Potage Piémontaise au saumon Poulet au fenouil Choux fleur aux patates gratinées Yaourt aux fruits mixés Crème dessert chocolat	Soir Potage Coquelet aux herbes Carotte au beurre Compote	Dimanche midi Potage Salade Catalane aux fruits mer Cassoulet Carré frais Clafoutis griotte	Soir Potage Poisson pané béarnaise Côte de blette persil Fruit du moment
--	---	--	--	---	---

Décembre 2024 Semaine N°48 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage Pâté-croûte cornichon Émincé de poulet sauce chasseur Haricots verts, ail, persil, oignon Laitage Tarte aux pommes Normandie	Soir Potage Boudin à la viande Flageolets au jus Mangue	Mardi midi Potage Macédoine mayonnaise Penne à la carbonara Au gruyère Brie de Meaux Mousse au chocolat	Soir Potage Poisson sauce crustacés Petits pois carotte Fruit
---	--	--	--



Mercredi midi Potage Salade de choux jambon emmental Pintade crème noisette Riz cantonais Faisselle Fruit de saison	Soir Potage Poisson du jour Piperade Pâtisserie	Jeudi midi Potage Sardine à l'huile citron beurre Pièce du Boucher sauce poivre vert Purée de courgette aux épinards Fromage Riz au lait	Soir Potage Rôti de dinde Endive champignon Compote Charles Alice
--	---	---	--



Vendredi midi Potage Rillettes, cornichon Quenelle de brochet aux crevettes Tagliatelle Fromage blanc Crème dessert noisette	Soir Potage Volaille du jour Aubergine au four filet d'huile d'olive Poire au four cuite au miel	Samedi midi Potage Taboulé aux petits légumes Choucroute charcutière Choux au riesling patate vapeur Fromage du jour Liégeois vanille	Soir Potage Poisson du jour Pâte d'avoine Ananas	Dimanche midi 1^{er} décembre 24 Potage Crevettes roses, mayonnaise Blanquette de poitrine de veau Petits pois BIO Yaourt brassé aux fruits Pâtisserie du jour	Soir Potage Poulet jaune rôti Purée de céleri Compote
---	--	--	---	---	--