

Novembre 2018 Semaine N°44 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Mercredi midi Soupe d'asperges vertes Salade de gésier de canard Tête de filet mignon moutarde Purée de légumes Laitage Crème café	Soir Potage Poisson Semoule aux champignons Pâtisserie	Jeudi midi Soupe à la tomate Fond d'artichaut vinaigrette Dinde à l'Italienne Barilla au Pistou. Fromage Compote	Soir Potage Gigot d'agneau Haricots verts Fruit
---	---	---	--



Jean Cuistot Traiteur 05 46 33 64 21

Plat de remplacement
Entrée : C
 Mousse de canard cornichon
Plat chaud : D
 Cuisse de poulet, mojettes
Dessert : E
 Crème café

Vendredi midi Bouillon aux billes chinoises Carotte râpée aux pommes citronnées Poisson du marché sauce pineau rosé Fondue de poireau pomme anglaise Fromage Liégeois vanille	Soir Potage Blanc de poulet Frites au four Fruit	Samedi midi Potage de légumes Salade de riz au thon soja Cuisse de pintade béarnaise Choucroute Laitage Orange	Soir Potage Ravioli au gruyère Fruit	Dimanche midi Potage printanier Salade verte avocat crevettes Echine de porc sauce noisettes Riz cantonais Fromage Pâtisserie du jour	Soir Potage Poisson Purée de légumes Compote
--	---	---	--	--	---

Novembre 2018 Semaine N°45 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage de carotte céleri Betterave à l'emmental Blanquette de veau à la tomate Haricots plats d'Espagne Laitage Fruit	Soir Potage Lasagne Fruit	Mardi midi Potage de légumes Terrine de saumon Boudin à la viande Purée paysanne Fromage Crème café	Soir Potage Escalope de veau Pleurotes Salade de fruits
---	---	--	--

Plat de remplacement
Entrée : C
 Jambon blanc, cornichon
Plat chaud : D
 Escalope de veau, gratin aux patates
Dessert : E
 Pâtisserie



Jean Cuistot Traiteur 05 46 33 64 21

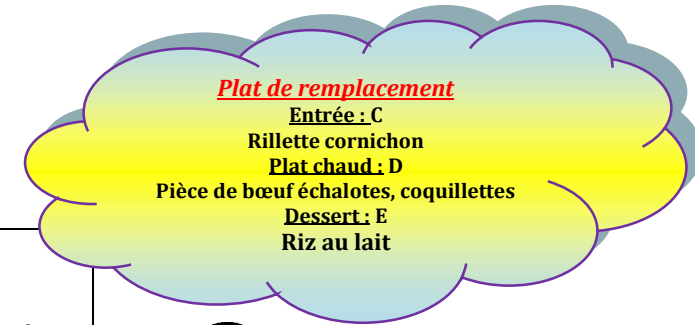
Mercredi midi Soupe de légumes Salade de courgette à la fête Pot au feu bœuf provençal Patate, carotte, poireau Laitage Riz au lait	Soir Potage Poisson Semoule aux champignons Pâtisserie	Jeudi midi Soupe à la tomate Moules à la tomate Dinde aux olives Barilla aux champignons Fromage Compote	Soir Potage Gigot d'agneau Haricots verts Fruit
--	---	---	--

Vendredi midi Potage printanier Macédoine rémoulade Filet de poisson sauce beurre blanc Patate vapeur Laitage Fruit de saison	Soir Potage Pièce de bœuf Flanc de courgette Riz au lait	Samedi midi Soupe à l'oignon au vermicelle Salade de patate aux œufs de caille Manchon de canard sauce poivre vert Poêlé de légumes du moment Fromage Crème aux œufs	Soir Potage Poisson Riz blanc Compote	Dimanche midi Soupe de poisson Saucisson à l'ail, cornichon, beurre Petit salé d'échine Aux lentilles Laitage Pâtisserie du jour	Soir Potage Poulet jaune Tomates au four Fruit
--	---	---	--	---	---

Novembre 2018 Semaine N°46 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage de légumes Salade de chèvre au poivrons tomate tartare Noix de veau de Boulazac cuisson base température Gratin de choux fleur à la crème au gruyère râpé Fromage Pomme au four caramel	Soir Potage Cassoulet Fruit	Mardi midi Potage aux vermicelles Salade croquante au radis et pomme Navarin d'agneau Salsifis oignon lardon au jus Laitage Pâtisserie du moment	Soir Potage Entrecôte Barilla Fruit
--	---	---	--

Mercredi midi Potage de céleri carotte Salade de poireau francfort mayonnaise Ragoût de poulet Purée de patate douce Fromage Mousse au chocolat	Soir Potage Poisson Jardinière de légumes Fruit	Jeudi midi Potage Semoule aux légumes du marché Jambon Vendéen Epinard à la crème gruyère râpé Laitage Salade de fruits	Soir Potage Bœuf haché Patate gratinée au four Compote
--	--	--	---



Jean Cuiot Traiteur 05 46 33 64 21

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

Novembre 2018 Semaine N°47 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

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

Mercredi midi Potage du sud Endive aux champignons Poisson sauce hollandaise Pomme vapeur Fromage Salade d'ananas / mangue	Soir Potage Filet de dinde au miel Wok de légumes Compote	Jeudi midi Potage de légumes Terrine de lapin, cornichon Noix de joue de porc confites, échalote au vinaigre balsamique Ecrasé de céleri aux graines de moutarde Laitage Fruit	Soir Potage Croque monsieur Salade verte Fruit
---	--	---	---



Vendredi midi Potage de légumes 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 de céleri / asperge Salade de pâtes avoine au poulet Omelette aux petits paris Côtes de blette Fromage Flanby	Soir Potage Spaghetti bolognaise Compote	Dimanche midi Potage au vermicelle Quiche Coquille de poisson Riz courgette cube Laitage Pâtisserie	Soir Potage Boudin aux pommes Haricot beurre Ananas
--	--	---	--	--	--

Décembre 2018 Semaine N°48 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage au potiron crémé Carottes râpées aux amandes et thon Poulet au fenouil Choux fleur aux patates gratinées Laitage Pêche au sirop	Soir Potage Haché de bœuf Frite au four Compote	Mardi Potage de légumes Salade de concombre au fromage blanc Rognon Purée paysanne 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
 Flanc aux œufs

Jean Cuistot Traiteur 05 46 33 64 21



Mercredi midi Soupe de légumes Brocoli surimi crevettes Rissoto de calamar au chorizo Laitage Riz au lait	Soir Potage Côtes de porc purée Fruit	Jeudi midi 1^{er} décembre Potage de courgette Salade gourmande asperge courgette poivron Sauté de porc au citron vert Barilla au gruyère Laitage Œuf au lait	Soir Potage Poisson Légumes du sud Compote
---	---	--	---

Vendredi midi Soupe d'oignon aux billes chinoises Rillettes cornichon Bouchée aux fruits de mer Salade verte au persil Camembert portion Fruit du jour	Soir Potage Haché beurre d'ail Haricots plats Salade de fruits	Samedi midi Potage de légumes Piémontaise au saumon Longe de porc maître cochon au thym Sauté de courgettes Yaourt aux fruits mixés Crème dessert chocolat	Soir Potage Coquelet aux herbes Carotte au beurre Compote	Dimanche midi Potage de légumes Salade Catalane aux fruits mer Cassoulet Toulousain Carré frais Clafoutis griotte	Soir Potage Poisson pané béarnaise Côte de blette persil Fruit du moment
---	---	---	--	--	---