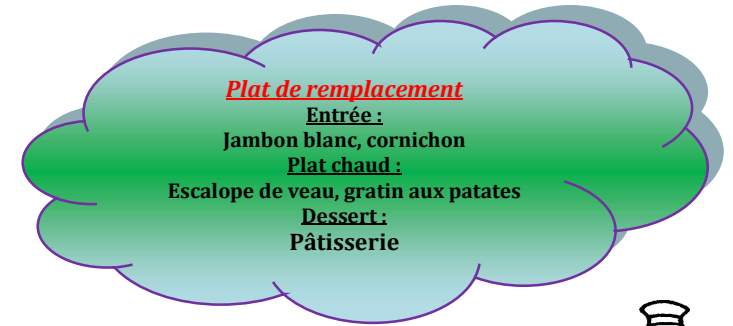


Octobre 2018 Semaine N°40 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage de saison Mousse de canard au porto Joue de bœuf bourguignon Barilla Fromage du moment Fruit	Soir Potage Foie de poulet Haricot beurre Fruit	Mardi Potage du sud Terrine de sardine Tête de filet mignon sauce poivre Purée de patate douce Fromage Mousse au chocolat	Soir Potage Cuisse de poule confite Piperade Fruit
---	--	--	---



Mercredi midi Soupe à l'oignon Mortadelle, cornichon Poisson du jour sauce pineau rosé Petit pois carotte Laitage Riz au lait	Soir Potage Côte de porc Purée de légumes Fruit	Jeudi midi Potage de céleri Œuf mayonnaise Pilon de poulet Lentilles à la tomate Laitage Fruit	Soir Potage Pièce de bœuf, échalotes Carotte au four persil Fruit
--	--	---	--

Jean Cuistot Traiteur 05 46 33 64 21



Vendredi midi Potage de courgette Taboulé Poisson du marché sauce champenoise Haricot beurre Fromage Liégeois vanille caramel	Soir Potage Jambon confit Pomme au four Fruit	Samedi midi Bouillon de bulles chinoise Carotte râpée Paella Laitage Poire de saison	Soir Potage Emincé de volaille Sauté d'aubergine Crème dessert	Dimanche midi Potage de carotte Céleri rémoulade Tête de veau à la grêbiche Pomme vapeur, persil Fromage Pâtisserie du jour	Soir Potage Haché de bœuf Gratin de choux fleur Compote
--	--	--	---	--	--

Octobre 2018 Semaine N°41 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage de légumes Salade d'hareng, patate, oignon Poulet sauté aux champignons Endive béchamel Laitage Crème chocolat	Soir Potage Carré de porc Riz blanc courgette Fruit	Mardi midi Potage printanier Salade d'haricot vert, maïs Poisson sauce langoustine Patate au four Fromage Pomme	Soir Potage Coquelet au four Purée de carotte poireau Pâtisserie
---	--	--	---



Mercredi midi Potage de courgette Terrine de poisson du marché Cervelle d'agneau beurre ail Barilla Laitage Kiwi de saison	Soir Potage Escalope de poulet à la moutarde à l'ancienne Brocoli, champignons Fruit	Jeudi midi Soupe de légumes Salade de choux fleur mimosa Sauté de poitrine de veau Légumes du moment Fromage Pâtisserie	Soir Potage Pièce de bœuf Semoule courgette Fruit
---	--	--	--

Jean Cuistot Traiteur 05 46 33 64 21



Vendredi midi Potage d'asperges vertes Terrine du chef, cornichon Filet de poisson sauce citron Salsifis Laitage Compote	Soir Potage Escalope de veau Barilla Fruit	Samedi midi Soupe de poisson Salade de choux blanc jambon fromage Cuisse de poulet Gratin dauphinois Fromage Crème vanille	Soir Potage Poisson Haricot vert Compote	Dimanche midi Potage de navet céleri Sardine à l'huile Joue de veau aux myrtilles Purée de carotte Laitage Pâtisserie du jour	Soir Potage Filet mignon de porc Pleurote, patate Fruit
---	---	---	---	--	--

Octobre 2018 Semaine N°42 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage au vermicelle Salade strasbourgeoise Haché de veau sauce béarnaise Côte de blette Fromage Pomme de saison	Soir Potage Cuisse de pintade Pommes dauphine Fruit	Mardi midi Potage de légumes Poireau vinaigrette Echine de porc ail fines herbes Haricot blanc Laitage Liégeois café	Soir Potage Poisson Riz Compote
--	--	---	--

Plat de remplacement
Entrée :
Saucisson sec, cornichon
Plat chaud :
Saucisse de Toulouse, pomme au four
Dessert :
Pâtisserie

Jean Cuistot Traiteur 05 46 33 64 21



Mercredi midi Potage de légumes Saumon fumé Manchon de canard Ratatouille aux légumes Fromage Pâtisserie	Soir Potage Escalope de dinde Jardinière de légumes Fruit	Jeudi midi Potage au poireau Champignon au fromage Boudin à la viande de maître cochon Purée de courgette Laitage Poire de saison	Soir Potage Poisson Pomme frite Fruit
---	--	--	--

Vendredi midi Soupe à l'oignon Salade de gésiers tomate haricot vert Poisson du marché sauce beurre Duo de légumes Fromage Salade de fruits	Soir Potage Cuisse de poulet Purée de patate Compote	Samedi midi Potage de tomate à la crème Quiche Noix de veau de Boulazac Poêlé campagnarde Laitage Crème elle et vire noisette	Soir Potage Ailerons de poulet paprika Frite au four Fruit	Dimanche midi Soupe de légumes Salade de concombre au chèvre Pintade sauce basque Choux au riesling Laitage Pâtisserie du jour	Soir Potage Poisson Pomme vapeur Fruit
--	---	--	---	---	---

Octobre 2018 Semaine N°43 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage de légumes Saucisson, cornichon Emincé de volaille au vin Gratin de choux fleur patate Fromage Mousse au chocolat	Soir Potage Pièce de bœuf Purée de céleri Fruit	Mardi midi Potage de courgettes Fond d'artichaut vinaigrette Poisson sauce oseille Pomme vapeur Laitage Raisin de saison	Soir Potage Echine de porc Endive tomate au four Compote
--	--	---	---

Plat de remplacement
Entrée :
Terrine de campagne, cornichon
Plat chaud :
Filet de poulet sauce curry, aux petits cocos
Dessert :
Flanc aux œufs

Jean Cuistot Traiteur 05 46 33 64 21



Mercredi midi Potage du sud Salade de poulet Barilla Bœuf sauce poivre Gratin de courgette Fromage Pâtisserie	Soir Potage Poisson Jardinière de légumes Fruit	Jeudi midi Potage de légumes Macédoine rémoulade Palette de porc à la diable Purée de légumes Laitage Fruit	Soir Potage Lapin en sauce Flageolet Fruit
--	--	--	---

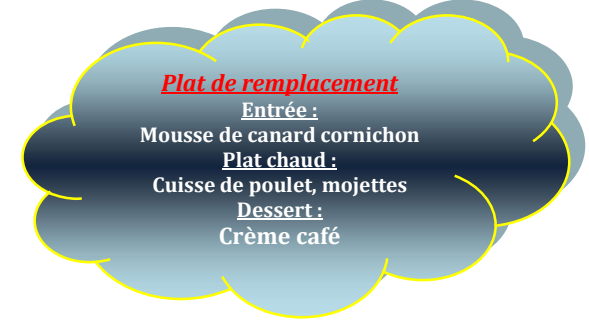
Vendredi midi Soupe d'asperges vertes Salade Niçoise Poisson du jour beurre blanc Carotte Vichy Laitage Pâtisserie	Soir Potage Poulet Purée de patate Compote
---	---

Samedi midi Potage de légumes vert Saucisson ail, cornichon Volaille aux morilles Spaghetti à la tomate Fromage Salade de fruits	Soir Potage Merguez Ecrasé de légumes Crème dessert
---	--

Dimanche midi Potage de légumes Œuf mayonnaise aux graines de moutarde Jambon Vendéen aux échalotes confites Haricot blanc avec couenne Laitage Pâtisserie du jour	Soir Potage Pièce de bœuf du moment Purée de courgette Fruit
---	---

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

Lundi midi Potage de tomate Terrine de lapin Haché de veau Haricots verts Fromage Compote	Soir Potage Poisson Purée de carotte Fruit	Mardi Potage de carotte Melon Émincé de poulet à la diable Gâteau de patate Fromage Pâtisserie du moment	Soir Potage Pièce du boucher Légumes oubliés Fruit
--	---	---	---



Mercredi midi Soupe de céleri à la crème 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 1^{er} novembre 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
--	---	---	--

Cuistot Traiteur 05 46 33 64 21



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 Échine de porc sauce noisettes Riz cantonais Fromage Pâtisserie du jour	Soir Potage Poisson Purée de légumes Compote
--	---	---	--	--	---