

Octobre 2017 Semaine N°39 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Dimanche midi 1^{er} octobre	Soir
Potage de fèves	Potage
Melon	Poisson vapeur
Jambon vendéen	Petits pois champignon
Purée de légumes	Fruit
Laitage	
Pâtisserie du jour	



Octobre 2017 Semaine N°40 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

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



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

Jean Cuiست Traitteur 05 46 33 64 21



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

Octobre 2017 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 vapeur 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 Pâtisserie
---	--	--	---

Plat de remplacement
Entrée : C
Rillettes cornichon
Plat chaud : D
Pièce de bœuf échalotes, coquillettes
Dessert : E
Riz au lait



Jean Cuistot Traiteur 05 46 33 64 21

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
---	--	--	--

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 2017 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 : C
Saucisson sec, cornichon
Plat chaud : D
Saucisse de Toulouse, pomme au four
Dessert : E
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 confit Choux au riesling Laitage Pâtisserie du jour	Soir Potage Poisson Pomme vapeur Fruit
--	---	--	---	---	---

Octobre 2017 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
--	--	---	---

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 Aileron de 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
---	---



Jean Cuistot Traiteur 05 46 33 64 21

Octobre 2017 Semaine N°44 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage de carotte céleri Betterave à l'emmental Poitrine de veau à la tomate Haricots plats d'Espagne Laitage Fruit	Soir Potage Lasagne Fruit	Mardi midi Potage de légumes Tagliatelle aux fruits de mer Joue de bœuf Purée de légumes Fromage Compote	Soir Potage Aiguillette de canard Frite au four Fruit
---	---	---	--



Mercredi midi 1^{er} novembre Soupe d'asperges vertes Salade de gésier de canard Tête de filet mignon de porc Purée de légumes Laitage Crème café	Soir Potage Poisson Riz aux crevettes Pâtisserie	Jeudi midi Soupe à la tomate Fond d'artichaut vinaigrette Dinde à la crème Barilla aux champignons Fromage Compote	Soir Potage Gigot d'agneau Haricots verts Fruit
--	---	---	--