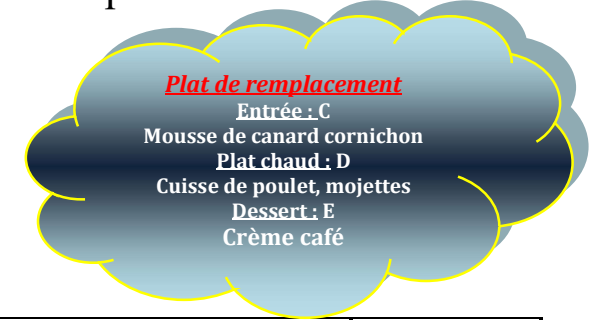


MARS 2018 Semaine N° 09 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

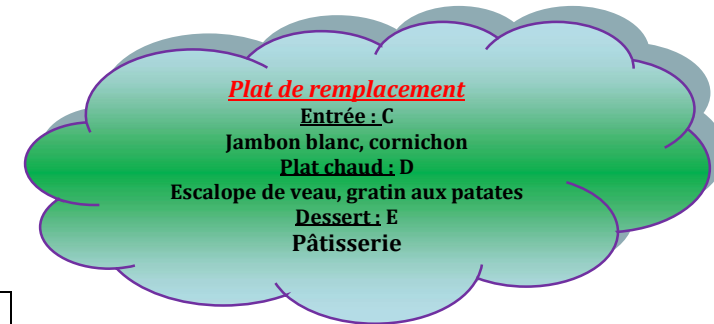
Jeudi midi 1^{er} Mars 2018 Potage du midi Salade de pomme au saumon Emincé de poulet au jus Choux Bruxelles oignon lardon Fromage du moment Fruit	Soir Potage Rôti de veau Haricot plat d'Espagne Riz au lait
---	--



Vendredi midi Soupe à l'oignon Salade d'endive mimolette Brandade de poisson ail, persil Purée de patate Fromage Crème dessert café	Soir Potage Haché de bœuf Haricots beurre Fruit	Samedi midi Potage de légumes Salade de pâtes tomate confite Filet de dinde au bouillon Duo de choux fleur gratiné béchamel Laitage Fruit	Soir Potage Foie de veau Pomme au four beurre d'ail Fruit	Dimanche midi Bouillon vermicelle à la tomate Cœur de palmier aux moules Rôti de porc maître cochon Mojette plate Fromage Moelleux chocolat	Soir Potage Gigot agneau Haricot vert Fruit
--	--	--	--	--	--

MARS 2018 Semaine N° 10 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage de légumes Terrine charentaise, cornichon Fricassé de poulet aux écrevisses Flageolet Laitage Poire au sirop	Soir Potage Haché de bœuf Aubergine gratiné au four Fruit	Mardi Potage printanier Concombre au chèvre Poisson du marché sauce homardine Haricots vert vapeur Fromage Crème dessert chocolat	Soir Potage Omelette Patate Pâtisserie
---	--	--	---



Mercredi midi Potage de carotte au céleri Choux fleur vinaigrette Noix de veau à la bière Barilla aux petits oignons lardons Laitage Flamby caramel	Soir Potage Poisson Pomme vapeur Fruit	Jeudi midi Potage du sud Betterave râpée Pièce de bœuf Petits pois carotte au jus de cuisson Fromage Pâtisserie	Soir Potage Poulet au bleu Semoule courgette Fruit
--	---	--	---

Jean Cuiست Traitteur 05 46 33 64 21



Vendredi midi Potage Rosette de Lyon, beurre cornichon Poisson au beurre citronné Côtes de blettes Laitage Compote Saint Mamet	Soir Potage Côte de porc Riz, champignon Salade de fruits	Samedi midi Potage de légumes Salade composée au poisson Porc aux champignons Pois cassés Fromage du moment Crème dessert elle et vire	Soir Potage Quiche Salade verte Fruit	Dimanche midi Potage de légumes Champignon au yougourt Lapin Brocoli béchamel au gruyère Fromage du moment Pâtisserie	Soir Potage Poivron farci Compote
---	--	---	--	--	---

MARS 2018 Semaine N° 11 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage d'asperge Macédoine rémoulade Saucisse de Toulouse de maître cochon Mixé de légumes, noisette de beurre Laitage Pâtisserie	Soir Potage Poisson Gratin de poireau Fruit	Mardi midi Potage de légumes Mousse de canard au porto cornichon Volaille du jour Frites au four Fromage Liégeois vanille	Soir Potage Rôti de porc Haricots beurre Fruit
---	--	--	---

Mercredi midi Potage aux vermicelles Salade de choux rouge au thon Pièce de bœuf beurre d'ail Haricots plats d'Espagne à la tomate Laitage Riz au lait	Soir Potage Poisson Pomme vapeur Salade de fruits	Jeudi midi Potage de légumes Bulots mayonnaise Boudin à la viande maître cochon Purée de légumes Fromage Compote	Soir Potage Coquelet Ratatouille Pâtisserie
---	--	---	--

Vendredi midi Potage de légumes Avocat au thon Poisson à la provençale Sauté de carotte Laitage Crème au œuf	Soir Potage Cordon bleu Riz Crème dessert	Samedi midi Potage printanier Tomate vinaigrette Cuisse de pintade Salsifis persillade Fromage du moment Abricot au sirop	Soir Potage Poisson Pomme persillade Fruit	Dimanche midi Potage de courgette, carotte Brocoli au poulet Braisé de porc Petites pleurotes pomme de terre Fromage Pâtisserie du moment	Soir Potage Escalope de poulet au jus Flageolet Compote à la mangue
---	--	--	---	--	--



Jean Cuistot Traiteur 05 46 33 64 21



MARS 2018 Semaine N° 12 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage de légumes Duo de carotte au céleri Choucroute Choux riesling Fromage du moment Fruit au four	Soir Potage Haché de boeuf Ecrasé de carottes au beurre Fruit	Mardi midi Potage aux vermicelles Salade piémontaise Poisson au fumé citronné Patate au four Laitage Pâtisserie	Soir Potage Côte d'agneau Purée d'aubergine Ananas
--	--	--	---

Mercredi midi Potage de fèves Crevettes roses, mayonnaise Echine maître cochon Endive cuite au jus Fromage du moment Liégeois chocolat	Soir Potage Poisson Pomme de terre au four Fruit	Jeudi midi Potage de tomate Mousse de canard, cornichon Sauté de veau aux champignons Semoule courgette Laitage Crème noisette	Soir Potage Volaille du jour Gratin de poireau Pâtisserie
---	---	---	--



Jean Cuistot Traiteur 05 46 33 64 21



Vendredi midi Soupe à l'oignon Salade de gésiers au riz Poisson aux câpres Courgette vapeur Fromage Mousse au chocolat	Soir Potage Magret de canard Purée Fruit	Samedi midi Potage de légumes BIO Jambon blanc BIO Poulet BIO Haricot vert BIO Laitage BIO Dessert BIO	Soir Potage Rôti de porc Semoule pois chiche Fruit	Dimanche midi Potage de carotte Salade du pêcheur Andouillette à la moutarde de Meaux Gâteau de patate au chou fleur Fromage Pâtisserie du moment	Soir Potage Poisson beurre blanc Courgettes vapeur Fruit
---	---	---	---	--	---

AVRIL 2018 Semaine N°13 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage de légumes Hareng marinade Dinde au jus Printanière de légumes oubliés Laitage Ananas en salade de fruit	Soir Potage Pièce de bœuf échalotes Haricot coco Pâtisserie	Mardi midi Potage de légumes Œuf mayonnaise Joue de bœuf Patate aux pleurotes Fromage Crème dessert	Soir Potage Volaille du jour Semoule à la tomate Fruit
---	--	--	---

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

Mercredi midi Potage de fèves Salade d'haricots verts chèvre poivron Nerveux de porc sauce morilles Purée au poireau Fromage du moment Compote Charles Alice	Soir Potage Poisson Riz blanc Pâtisserie	Jeudi midi Potage de tomate Terrine aux légumes Spaghetti Bolognaise Laitage Pâtisserie	Soir Potage Gigolette de lapin Aux courgettes Crème aux œufs
---	---	--	---



Jean Cuiست Traiteur 05 46 33 64 21

Vendredi midi Potage de carotte Jambon blanc cornichon Poisson sauce hollandaise Haricot vert Laitage Riz au lait	Soir Potage Foie de veau beurre d'ail Purée de légumes Fruit	Samedi midi Potage de légumes Moules vinaigrette Manchon de canard confit Mojette Fromage du jour Fruit au sirop	Soir Potage Poisson Salsifis Fruit	Dimanche midi 1^{er} avril 2018 Soupe à la tomate Tartare de champignon Jambon Vendée grillé Blette au jus Laitage Pâtisserie du moment	Soir Potage Gigot d'agneau ail épices Riz Fruit
--	---	---	---	--	--

AVRIL 2018 Semaine N°14 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Bouillon aux billes chinoise Saucisson beurre cornichon Brandade de poisson blanc Pomme de terre persil ail Fromage du jour Fruit	Soir Potage Pièce de bœuf grillé Courgette aux patates Compote	Mardi midi Potage au poireau Maquereau à la moutarde Cuisse de poulet Ratatouille de légumes du jour Laitage BIO Crème chocolat	Soir Potage Carré aux épices Frite au four Salade de fruits
---	---	--	--

Plat de remplacement
Entrée :
 Terrine
Plat chaud :
 Escalope de veau, frite au four