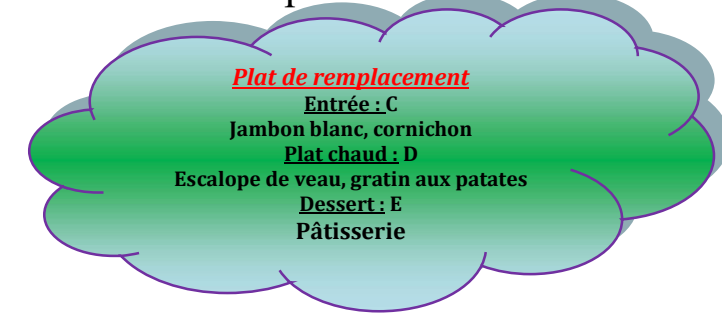


Décembre 2025 Semaine N°48 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés



Décembre 2025 Semaine N°49 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi 1^{er} décembre Potage Râpé de betterave persil œuf Échine moutarde à l'ancienne Patates au four aux petits paris Saint Nectaire laitier Ananas parfumé à la confiture de fraise	Soir Potage Raviolis gratinés Fruit	Mardi midi Potage Choux fleurette vinaigrette Langue de bœuf charcutière Flageolet au jus Yaourt nature Compote madeleine	Soir Potage Sauté de lapin Barilla tomate Fruit
--	---	--	--



Mercredi midi Potage Endive au thon et tomate confite Poisson du jour aux amandes juste crémées Haricots beurre, ail, oignon, persil, lardons Fromage Gâteau bourbon	Soir Potage Cassoulet Fruit	Jeudi midi Potage Pâté de mousse de canard, cornichon Blanc de poulet Patates béchamel gratinés Laitage Fruit	Soir Potage Faux filet sauce poivre Purée de légumes verts Crème aux œufs chocolat
---	---	--	---



Vendredi midi Potage Salade de foie de volaille haricot vert Parmentier de poisson Tartare fines herbes Crème dessert	Soir Potage Rôti de porc Piperade Mangue	Samedi midi Potage Pâté de tête en salade Cuisse de poule confite Pois cassés Laitage Fruit du marché	Soir Potage Gigot agneau piqué à l'ail Polenta tomate lardons Compote Charles Alice	Dimanche midi Potage Macédoine au surimi mayonnaise Boudin blanc Purée de patate juste crémée Activa nature Pâtisserie du jour	Soir Potage Omelette tomate poivron Fruit cuit vapeur
---	---	--	--	---	---

Décembre 2025 Semaine N°50 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage Betterave Lasagne BIO Yaourt Œuf au lait	Soir Potage Poisson du jour Courgette vapeur Crème vanille elle et vire	Mardi midi Potage Œuf dure mayonnaise Pilon poulet aux herbes Ecrasé de carotte noisette de beurre Petits suisses Fruit de saison	Soir Potage Poisson crème citronné Pâte avoine Compote
--	--	--	---



Mercredi midi Potage Maquereau au vin blanc citron beurre Noix de veau sauce champignons Riz blanc lardons oignon Yaourt aux fruits Liégeois café	Soir Potage Pièce de bœuf Haricots verts Compote Charles Alice	Jeudi midi Potage Rillettes, cornichon Aiguillette poulet rôti Légumes du marché Fromage du marché Fruit du marché	Soir Potage Joue de porc confit Semoule à la tomate Fruit
--	---	---	--



Vendredi midi Potage Terrine de campagne Filet de poisson Duo haricots vert Laitage Crème aux œufs	Soir Potage Pintade Gratin de poireau Compote	Samedi midi Potage Salade de riz au soja Tagliatelle Bolognaise au poulet gruyère Duo de fromages Fruit du marché	Soir Potage Bœuf du jour Purée de carotte Crème dessert	Dimanche midi Potage Salade de poisson Palette à la diable Gratin dauphinois Tartare fines herbes Salade de fruits au miel liquide	Soir Potage Poisson Haricots plats d'Espagne Fruit
---	--	--	--	---	---

Décembre 2025 Semaine N°51 Ce menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage Ballotine de volaille aux olives Sot l'y laisse de volaille Purée de céleri au lait amande Laitage du marché Fruit	Soir Potage légume farci Compote	Mardi midi Potage Betterave mozzarella Spaghettis Carbonara Yaourt brassé Liégeois	Soir Potage Poisson sauce tomate Choux fleur vapeur Fruit du jour
---	--	---	--



Mercredi midi Potage Bulot mayonnaise Jambonneau cuisson base température Polée gourmande aux marrons Fromage Fruit au sirop	Soir Potage Gigot Frites au four Mousse au chocolat	Jeudi midi Potage Carotte râpée citronnée Blanc de poulet Ecrasé de légumes du moment Fromage du jour Crème dessert	Soir Potage Endive au jambon Béchalme gratinée au gruyère Salade de fruits
---	--	--	---



Vendredi midi Potage Haricot vert oignon persil jambon Queue de bœuf Pâte Barilla Laitage Compote charale Alice	Soir Potage Foie de veau Riz aux trois couleurs Fruit	Samedi midi Potage Taboulé au thon Confit de dinde Purée de légumes verts Fromage du moment Mousse au chocolat au lait	Soir Potage Omelette Aux pleurotes Crème dessert	Dimanche midi Salade de cervelas Échine de porc au miel Carotte béchalme gruyère Laitage Compote Charles Alice	Soir Potage Escalope de veau Flageolet au jus Fruit
--	--	---	---	--	--

Décembre 2025 Semaine N°52 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage Jambon de pays, cornichon Filet de poisson sauce Normande Endive cuite au bouillon Petit suisse Salade de fruits	Soir Potage Poisson Aubergine catalane Compote aux fraises	Mardi midi Potage Riz moules poivrons olive Bœuf au jus suivant arrivage Semoule petit pois, oignon, lardon Fromage du moment Liégeois	Soir Potage Escalope de veau Pomme de terre beurre ail Pâtisserie
---	---	---	--

Mercredi midi réveillon Soupe de crustacés Crumble de truite aux amandes Pavé autruche Poêlé forestière saint Hubert Laitage Bûche pâtissière au beurre praliné	Soir Potage Poisson Haricot beurre vapeur Fruit	Jeudi midi jour de Noël 25-12-25 Soupe Pâté en croûte Richelieu foie gras Brochettes crevettes jus homardine Patates trompettes de la mort Duo de fromage Cheesecake exotique	Soir Potage Bœuf du marché Cœur de céleri à la tomate Fruit
---	--	---	--

Vendredi midi Potage Quiche Poisson du jour champenois Encrassé de légumes Fromage du moment Pâtisserie Pointe exotique passion	Soir Potage Boudin Mojette Fruit	Samedi midi Potage Terrine de campagne cornichon Lapin moutarde Brocoli champignon laitage Compote Charles Alice	Soir Potage Escalope de poulet Poireau gratiné Fruit	Dimanche midi Potage Salade de champignons Cuisse de pintade Purée de légumes Fromage du moment Suprêmes fruits rouges	Soir Potage Bœuf du jour Salsifis Fruit
---	---	---	---	---	--

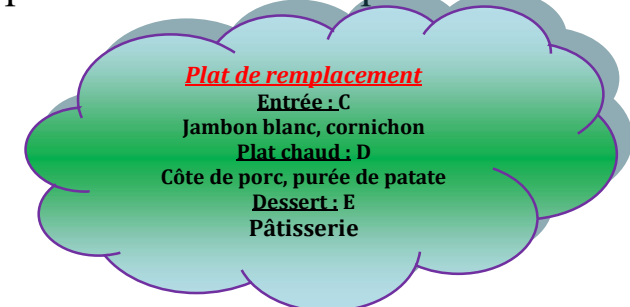



JEAN CUISIOT
Traiteur depuis 1991
0546336421

Jeancuisiot.traiteur@club-internet.fr

Janvier 2025 Semaine N° 01 ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage Piémontaise Emincé porc au miel Flageolet au jus Laitage Fruit	Soir Potage 23 Lentille Fruit	Mardi midi Potage Macédoine au surimi Hachi Parmentier Fromage du moment Crème dessert	Soir Potage Filet de poisson Aubergine au four Compote
---	--	---	---



Mercredi midi Réveillon st sylvestre Soupe de crustacés Bûche crabe et homard vin blanc Boudin blanc Poêlé de Butternut au miel Laitage Sapin praliné choco	Soir Potage Haché poulet bouchère Courgette crème gruyère Compote	Jeudi midi 1er janvier 2026 Potage Pâté en croûte canard cassis de bourgogne Fondant de chapon rôti farce au foie gras Poêlé d'asperge gourmandise de châtaigne champignon juste crémé Fromage de brebis confiture de griottes Etoile fruits rouges	Soir Potage Cuisse de dinde herbes Endive au four Fruit
---	--	---	--