

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




JEAN CUISTOT
Traiteur depuis 1991
0546336421
Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

Plat de remplacement

Entrée : C

Jambon blanc, cornichon

Plat chaud : D

Escalope de veau, gratin aux patates

Dessert : E

Pâtisserie

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

Lundi midi 1 ^{er} décembre	Soir
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	Potage Raviolis gratinés Fruit

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	Soir
Potage Endive au thon et tomate confite Poisson du jour aux amandes juste crémées Haricots beurre, ail, oignon, persil, lardons Fromage Gâteau bourbon	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

Plat de remplacement

Entrée : C

Rillette cornichon

Plat chaud : D

Jambon blanc, coquillettes

Dessert : E

Riz au lait



JEAN CUISTOT
Traiteur depuis 1991
0546336421
Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

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

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



JEAN CUISTOT
Traiteur depuis 1991

0546336421

Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

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

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

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

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



JEAN CUISTOT
Traiteur depuis 1991

0546336421

Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

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

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

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

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

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

JEAN CUISTOT
Traiteur depuis 1991
0546336421
Jeancuitot.traiteur@club-internet.fr

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

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

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

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



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