

Février 2026 Semaine N° 05 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Samedi midi	Soir	Dimanche midi 1 ^{er} février	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage
Saumon fumé	Poisson	Carotte râpée	Merguez
Blanquette suivant le marché	Pomme vapeur persil	Volaille du jour au bleu	Salsifis au jus
Riz blanc	Fruit	Choux Bruxelles à la tomate	Fruit
Fromage du moment		Fromage du moment	
Fruit		Pâtisserie	



Février 2026 Semaine N° 06 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi	Soir	Mardi midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage
Mousse de canard, cornichon	Bœuf du jour	Sardine à l'huile beurre citron	Filet de poisson
Porc à la crème moutarde	Pois cassés	Parmentier à la viande	Courgette au four
Cotes de blette et poivron au jus	Fruit	Laitage	Compote
Fromage du moment		Fruit	
Oeuf au lait			

Mercredi midi	Soir	Jeudi midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage
Roulé au fromage	Côte de porc	Betterave au saumon	Cuisse de dinde herbes
Veau au miel	Printanière du moment	Spaghettis	Gratin d'aubergine
Purée patate douce petits pois	Compote	Carbonara	Fruit
Fromage du moment		Laitage	
Pâtisserie		Mousse au chocolat	



Vendredi midi	Soir	Samedi midi	Soir	Dimanche midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Salade piémontaise	Chipolatas	Salade de semoule soja œuf tomate olive	Poisson	Choux fleur, moules vinaigrette	Pièce de viande
Brandade de poisson	Haricot beurre	Viande suivant le marché	Pomme persillade	Volaille suivant le marché	Carotte à la crème
Yaourt aux fruits	Ananas	Endive béchamel au gruyère	Fruit	Mojettes piates	Compote à la mangue
Fruit		Fromage du moment		Laitage brassé	
		Crème dessert vanille		Pâtisserie du moment	

Février 2026 Semaine N° 07 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi	Soir	Mardi midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage
Crevettes roses mayonnaise	Poisson	Jambon de pays cornichon	Ravioli
Tête de veau gribiche	Courgette vapeur	Gigolette lapin, sauce champignons	gratiné au gruyère
Riz blanc	Fruit	Gratin légumes du moment	Pâtisserie
Fromage du moment		Laitage	
Compote Charles Alice		Duo de fruit au sirop (poire pêche)	



JEAN CUISTOT
Traiteur depuis 1991
0546336421

Mercredi midi	Soir	Jeudi midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage
Patate au bleu et ses petits lardons	Escalope de veau	Céleri mayonnaise	Jambon fumé
Boudin noir	Flageolet au jus	Dinde du jour	Pleurotes
Gratin de choux fleur, pomme, patate	Fruit	Purée de légumes de saison	Fruit
Fromage du moment		Laitage	
Fruit		Tarte au chocolat	

Vendredi midi	Soir	Samedi midi	Soir	Dimanche	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Salade de pate poivron jambon	Gigot d'agneau	Méli mélo d'avocat aux légumes	Coquelet à la moutarde	Pâté en croûte	Poisson
Filet de poisson sauce vin blanc	Aubergine rôtie au four	Porc suivant arrivage	Semoule	Poulet au poivre vert	Ebli
Mousseline de navet au lait amande	Yaourt aux fruits	Gratin patate douce béchamel	Fruit	Purée de patate aux asperges vertes	Fruit
Laitage		Fromage		Fromage blanc	
Crème dessert		Fruit		Pâtisserie du jour	

Février 2026 Semaine N° 08 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi	Soir	Mardi midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage
Rosette beurre cornichon	Omelette	Macédoine au jambon	Poulet suivant arrivage
Filet de poisson sauce normande	Ratatouille	Veau en sauce tomate	Lentille au jus
Mousseline de légumes verts	Salade de fruits	Riz blanc, oignon, lardon	Compote
Laitage		Fromage du moment	
Fruit		Pâtisserie	



JEAN CUISTOT
Traiteur depuis 1991
0546336421

Mercredi midi	Soir	Jeudi midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage
Salade d'haricot vert mimosa	Nerveux de porc	Salade de pomme au saumon	Rôti de veau
Gigot d'agneau	Carotte rôtie au four	Poulet au jus	Pommes dauphines
Panaïs aux légumes	Crème dessert	Choux Bruxelles oignon lardon	Riz au lait
Laitage		Fromage du moment	
Salade d'ananas mangue		Fruit	

Vendredi midi	Soir	Samedi midi	Soir	Dimanche midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Mortadelle cornichon	Jambon blanc	Salade de pâtes tomate confite	Foie de veau	Cœur artichaut vinaigrette	Gigot agneau
Filet de poisson sauce citron	Haricots beurre	Dinde cuit au bouillon	Pomme au four beurre d'ail	Porc du moment	Haricot vert
Purée patate juste crème	Fruit	Petits pois BIO au jus	Fruit	Mojette pâte	Fruit
Fromage		Laitage		Fromage	
Crème dessert du moment		Fruit		Moelleux chocolat	

MARS 2026 Semaine N° 09 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi	Soir	Mardi	Soir
Potage Terrine charcutière, cornichon Fricassé de poulet aux écrevisses Flageolet Laitage Poire au sirop	Potage Pièce du boucher Aubergine gratinée au four Fruit	Potage Concombre au chèvre Poisson du marché sauce crustacé Haricots beurre vapeur Fromage Crème dessert chocolat	Potage Omelette Patate Pâtisserie



Mercredi midi	Soir	Jeudi midi	Soir
Potage Choux fleur vinaigrette Gigot agneau sauce curry Barilla aux petits oignons lardons Laitage Flamby caramel	Potage Poisson Légumes oubliés Fruit	Potage Betterave râpée Pièce de viande (autruche) Petits pois carotte au jus de cuisson Fromage Pâtisserie	Potage Poulet sauce roquefort Pomme dauphine Fruit

Vendredi midi	Soir	Samedi midi	Soir	Dimanche midi 1 ^{er} MARS	Soir
Potage Rosette de Lyon, beurre cornichon Poisson au beurre citronné Côtes de blettes Laitage Compote Charles Alice	Potage Escalope de poulet Riz blanc Salade de fruits	Potage Macédoine au poisson Porc suivant le marché Pois cassés Fromage du moment Crème dessert	Potage Quiche Salade verte Fruit	Potage Champignon au fromage blanc Lapin Brocoli béchamel au gruyère Fromage du moment Pâtisserie	Potage Poivron farci Compote

