

Septembre 2026 Semaine N°36 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifié

Mardi midi 1^{er} septembre	Soir
Potage	Potage
Salade de tomate	Lapin moutarde douce
Poisson sauce homardine	Pomme de terre au four
Haricots beurre	Pâtisserie
Fromage	
Fruit	

Mercredi midi	Soir	Jeudi midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage
Melon	Poisson	Salade mimosa, mayonnaise	Tomates farcies
Spaghetti bolognaise	Poireau à la crème	Volaille du jour	Fruit
Laitage	Fruit	Courgette sauce Mornay	
Fruit		Fromage	
		Pâtisserie du moment	

Vendredi midi	Soir	Samedi midi	Soir	Dimanche midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Mousse de canard au porto, cornichon	Cuisse de poulet	Macédoine au surimi	Bœufs (UE) beurre d'ail	Moules à la tomate, cornichon, persil	Poisson sauce écrevisses
Filet de poisson à l'oseille	Gratin de brocoli	Veau (UE) forestier	Flageolet	Saucisse de Toulouse	Haricots verts
Patate vapeur	Fruit	Légume du marché	Compote	Purée de carotte	Fruit
Laitage		Fromage		Laitage	
Liégeois vanille		Fruit		Pâtisserie du jour	

Septembre 2026 Semaine N°37 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi	Soir	Mardi midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage
Pâté Breton, cornichon	Andouillette à la moutarde	Melon	Poisson
Viande du marché (Fr) crème petits Paris	Pommes noisette	Jambon Vendéen sauce pineau	Carotte vapeur
Purée de céleri rave	Fruit	Flageolet au jus de cuisson	Compote
Fromage		Laitage	
Œuf au lait à la crème Bretonne		Crème dessert	

Mercredi midi	Soir	Jeudi midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage
Crevettes roses	Bœuf du jour	Jambon de pays, beurre	Poisson
Tripe à la tomate	Jardinière de légumes	Poulet, sauce béarnaise	Courgette à la tomate
Patate vapeur	Fruit	Purée printanière	Fruit
Fromage		Laitage	
Mousse au chocolat		Pâtisserie du jour	

Vendredi midi	Soir	Samedi midi	Soir	Dimanche midi	Soir
Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
Œuf mayonnaise	Foie de veau (UE) persillade	Salade piémontaise	Pièce de bœuf (Fr)	Terrine de campagne, cornichon	Poisson
Poisson du marché sauce citron	Tomate au four	Boudin à la viande	Pomme persillade au four	Volaille du moment sauce Forestière	Barilla pistou
Riz blanc moules et crevettes	Compote	Purée de carotte	Fruit	Duo haricots verts et beurres	Fruit
Fromage		Laitage		Laitage	
Fruit		Compote		Pâtisserie du jour	




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




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

Septembre 2026 Semaine N°38 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage Salade de pâté de tête Poulet au jus Purée de courgette Laitage Fruit	Soir Potage Paupiette du jour Haricot coco Fruit	Mardi midi Potage Crevettes rose, mayonnaise Poisson du moment sauce piquante Pomme de terre vapeur Fromage Compote madeleine	Soir Potage Côtes agneau Choux de Bruxelles Salade ananas
--	---	--	--

Mercredi midi Potage Concombre au fromage, olives Boulette du boucher (Fr) Jardinière de légumes Laitage Pâtisserie du jour	Soir Potage Poisson Choux fleur vapeur persil Fruit	Jeudi midi Soupe Surimi mayonnaise Tomate farcie Riz Fromage Fruit	Soir Potage Rôti de porc Patate douce au miel Fruit
--	--	---	--

Vendredi midi Potage Salade de champignon Poisson du marché sauce beurre blanc Haricots verts Laitage Flamby	Soir Potage Paupiette Mojette Fruit	Samedi midi Potage Salade d'endive au jambon Lapin Semoule aux oignons doux Fromage Liégeois café	Soir Potage Escalope de poulet Courgette aubergine au four Salade de fruits	Dimanche midi Potage Melon Jambon blanc Petits pois champignon Laitage Pâtisserie du jour	Soir Potage Poisson vapeur Purée patate au beurre doux Fruit
---	--	--	--	--	---



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

Septembre 2026 Semaine N°39 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage Mousson de canard Sauté bœuf (Fr) au jus viande Barilla Fromage du moment Fruit	Soir Potage Foie de poulet Haricot beurre Fruit	Mardi Potage Sardine à l'huile Porc du moment sauce tomate Lentilles Fromage Mousse au chocolat	Soir Potage Cuisse de poule confite Piperade Fruit
--	--	--	---

Mercredi midi Potage Mortadelle, cornichon Poisson du jour sauce pineau rosé Carotte oignon aromates Laitage Riz au lait	Soir Potage Côte de porc Purée de légumes Fruit	Jeudi midi Potage Œuf mayonnaise Poulet flageolet fromage Fruit	Soir Potage Pièce de bœuf (Fr) échalotes Carotte au four persil Fruit
---	--	--	--

Vendredi midi Potage Taboulé Poisson du marché sauce champenoise Haricot beurre Fromage Liégeois vanille caramel	Soir Potage Poule confite Pomme au four Fruit	Samedi midi Potage Carotte râpée Manchon canard Petits coco au jus Laitage Poire de saison	Soir Potage Émincé de volaille Sauté d'aubergine Crème dessert	Dimanche midi Potage Céleri rémoulade Tripe en sauce Pomme vapeur, persil Fromage Pâtisserie du jour	Soir Potage chipolatas Gratin de choux fleur Compote
---	--	---	---	---	---



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

Octobre 2026 Semaine N°40 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

Lundi midi Potage Salade d'hareng, patate, oignon Poulet sauté aux champignons Endive béchamel Laitage Crème chocolat	Soir Potage Carré de porc Riz blanc courgette Fruit	Mardi midi Potage Salade d'haricot vert, maïs Poisson sauce langoustine Patate au four Fromage Pomme	Soir Potage Coquelet au four Purée de carotte poireau Pâtisserie
--	--	---	---

Mercredi midi Potage Terrine de poisson du marché Jambon Vendéen aux échalotes confites Barilla Laitage Kiwi de saison	Soir Potage Escalope de poulet à la moutarde à l'ancienne Brocoli, champignons Fruit	Jeudi midi 1^{er} octobre Potage Salade de choux fleur mimosa Veau suivant le marché (ue) Légumes du moment Fromage Pâtisserie	Soir Potage Pièce de bœuf (Fr) Semoule courgette Fruit
---	--	---	---




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