

## AVRIL 2024 Semaine N°14 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

<b>Lundi midi</b> Potage du jour Macédoine vinaigrette Dinde Haricots blancs Fromage du moment Fruit	<b>Soir</b> Potage Poisson Choux fleur à la vapeur Salade de fruits rouges	<b>Mardi midi</b> Potage du jour Salade d'artichaut Rôti de veau Pomme de terre aux pleurotes Laitage Pâtisserie	<b>Soir</b> Potage Côte de porc Tomate au four persillade Compote
--	--	--	---



<b>Mercredi midi</b> Potage du jour Râpé de betterave, fromage de brebis Bolognaise au poulet Barilla gruyère Fromage du moment Pêche au sirop chantilly	<b>Soir</b> Potage Friand à la viande Salade verte Compote	<b>Jedi midi</b> Potage du jour Taboulé Manchons de canard Salsifis au jus de cuisson Laitage Pâtisserie	<b>Soir</b> Potage Saucisse de Toulouse Frites au four Fruit
--	--	--	--



<b>Vendredi midi</b> Potage du jour Salade de poulet, riz, sojas, pois chiches Poisson au beurre de pineau rosé Poireau carotte courgette vapeur Fromage Crème dessert	<b>Soir</b> Potage Pintadeau Pâte d'avoine Riz au lait	<b>Samedi midi</b> Potage du jour Surimi, mayonnaise Bœuf sauce morilles Purée de patate Laitage Salade de fruits	<b>Soir</b> Potage Raviolis gratinés au gruyère Compote	<b>Dimanche midi pâques</b> Potage du jour Œuf mayonnaise crevettes Rôti porc aux échalotes Patate aux pleurotes Fromage Pâtisserie	<b>Soir</b> Potage Coquelet aux aromates Semoule cantonnaise Fruit
--	--	---	--	---	--

## AVRIL 2024 Semaine N°15 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

<b>Lundi midi</b> Potage du jour Crevettes roses, mayonnaise aux deux moutardes Veau en sauce Barilla au jus de cuisson Fromage du moment Crème aux œufs	<b>Soir</b> Potage Poisson Endive vapeur Pâtisserie	<b>Mardi midi</b> Potage du jour Salade de gésier haricots verts, poivron Côte porc échine Choux fleur béchamel au gruyère Laitage Salade d'ananas	<b>Soir</b> Potage Aiguillettes de canard Riz cantonais Œuf au lait à la crème normande
--	---	--	---



<b>Mercredi midi</b> Potage du jour Mousse de canard au Porto Bœuf sauce poivre vert Patate au four thym romarin lardon persil Fromage du jour Pâtisserie	<b>Soir</b> Potage Saucisse de Toulouse Aubergine au four Fruit	<b>Jedi midi</b> Potage du jour Tartare de tomate Pintade Gratiné de légumes Laitage Fruit	<b>Soir</b> Potage Filet de dinde Pleurotes à la poêle Compote
---	---	--	--

<b>Vendredi midi</b> Potage du jour Duo carotte céleri mayonnaise Poisson sauce crevettes Légumes mirepoix vapeur Fromage Liégeois vanille	<b>Soir</b> Potage Omelette Piperade Fruit	<b>Samedi midi</b> Potage du jour Pâté en croûte, cornichon Bœuf au bouillon Haricot beurre Laitage Fruit du marché	<b>Soir</b> Potage Cuisse de poulet Riz courgette Compote de mangue	<b>Dimanche</b> Potage du jour Roulé au fromage Chipolatas Légumes oubliés Fromage du moment Pâtisserie	<b>Soir</b> Potage Poisson Carotte vapeur Salade de fruits
--	--	---	---	---	--



## AVRIL 2024 Semaine N°16 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

<b>Lundi midi</b> Potage du jour Champignon à la Grecque Gigolette de lapin en sauce Purée de patate Fromage Fruit	<b>Soir</b> Potage Bœuf du jour Barilla au jus Œuf au lait	<b>Mardi midi</b> Potage du jour Salade de choux fleur jambon fromage Blanc de poulet à la moutarde à l'ancienne Patates au four aux petits pleurotes gris Laitage BIO Pâtisserie	<b>Soir</b> Potage Escalope de veau sauce blanche Duo de légumes Salade de fruits rouges
--	--	---	--



<b>Mercredi midi</b> Potage du jour Terrine de campagne, cornichon Poisson sauce homardine Carotte courgette vapeur Fromage du moment Crème dessert café	<b>Soir</b> Potage Quiche Salade verte Pâtisserie	<b>Jeudi midi</b> Potage du jour Poireau vinaigrette Confit de volaille Mojette Laitage Salade de fruits au miel	<b>Soir</b> Potage Poulet Gratin de poireau Fruit
--	---	--	---



<b>Vendredi midi</b> Potage du jour Salade : riz courgette poivron œuf soja Poisson sauce citron jaune Haricots verts, beurre, persil Fromage Fruit	<b>Soir</b> Potage Filet de dinde au bleu Purée de patate Fruit	<b>Samedi midi 1<sup>er</sup> mai</b> Potage du jour Salade de gésiers pomme de terre maïs Pièce bœuf Gratin de légumes du marché, gruyère Laitage Liégeois chocolat	<b>Soir</b> Potage Aiguillettes de canard Printanière de légumes Compote	<b>Dimanche midi</b> Potage du jour Salade de fenouil aux œufs brouillés Boudin à la viande Pommes dauphines Fromage Pâtisserie du moment	<b>Soir</b> Potage Lasagne Fruit
---	---	--	--	---	---

## AVRIL 2024 Semaine N°17 Ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

<b>Lundi midi</b> Potage du jour Macédoine rémoulade Rôti de veau au thym vert Mojettes à la tomate Fromage Salade de mangue à la confiture de figue	<b>Soir</b> Potage Côte de porc Gratin de poireau patate Fruit	<b>Mardi midi</b> Potage du jour Grosse rilette, cornichon Poisson du jour sauce hollandaise Courgettes cubes vapeur Laitage Fruit	<b>Soir</b> Potage Poulet aux épices Barilla à la tomate Compote
--	--	--	--





<b>Mercredi midi</b> Potage du jour Carotte râpée, persil Bœuf bourguignon Riz blanc oignon lardon persil Fromage à la coupe Œuf au lait à la crème bretonne	<b>Soir</b> Potage Carré d'agneau aux échalotes confites Endives braisées au miel, roquefort, noix Pâtisserie	<b>Jeudi midi</b> Potage du jour Salade composée Cuisse de poulet jaune Choux fleur béchamel au gruyère Activia nature Mousse au chocolat	<b>Soir</b> Potage Poisson du jour Haricots verts Pâtisserie du moment
--	---	---	--



<b>Vendredi midi</b> Potage Asperges vertes vinaigrette Filet de poisson sauce Normande Pomme cuite vapeur Fromage Crème dessert du jour	<b>Soir</b> Potage Escalope de veau Aubergine grillée au four Salade de fruits	<b>Samedi midi</b> Potage Museau vinaigrette Volaille du jour sauce poivre Barilla Laitage Compote Charles Alice	<b>Soir</b> Potage Poisson Purée céleri Fruit	<b>Dimanche midi</b> Potage Salade de tomate mozzarella persil Saucisse de Toulouse Épinard à la crème au gruyère Fromage Pâtisserie du moment	<b>Soir</b> Potage Foie de veau beurre ail Pâte d'avoine Fruit cuit
--	--	--	---	--	---

# MAI 2023 Semaine N°18 ces menus prévisionnels dépendent des approvisionnements et peuvent être modifiés

<b>Lundi midi</b> Potage Pâté Breton, cornichon Dinde sauce béarnaise Blettes aux jus de cuisson Laitage Liégeois	<b>Soir</b> Potage Poisson à la poêle Riz cantonais Fruit	<b>Mardi midi</b> Potage Taboulé de saison Rôti de porc Ecrasé de carotte Fromage Fruit cuit	<b>Soir</b> Potage Cuisse de poule confite Pleurotes grises persil ail Pâtisserie	 <p><b>Plat de remplacement</b>                      Entrée : C                      Crevettes roses mayonnaise                      Plat chaud : D                      Chipolatas, mojettes                      Dessert : E                      Pâtisserie</p>  <p><b>JEAN CUISTOT</b>  <i>Traiteur depuis 1991</i>  <b>0546336421</b>  <a href="mailto:Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr">Jeancuistot.traiteur@club-internet.fr</a></p>	
<b>Mercredi midi 1<sup>er</sup> mai</b> Potage Avocat au thon mayonnaise Poisson du jour sauce homardine Haricots beurre Laitage Riz au lait	<b>Soir</b> Potage Omelette aux patates Salade verte Compote	<b>Jeudi midi</b> Potage Melon suivant arrivage ou terrine Rôti veau Riz courgette Fromage Fruit	<b>Soir</b> Potage Escalope de poulet jaune Petit pois carotte au jus de cuisson Pâtisserie		
<b>Vendredi midi</b> Potage Salade d'endive jambon fromage Poisson du jour sauce champenoise Printanière de légumes Laitage Crème aux œufs	<b>Soir</b> Potage Côte de porc Lentille à la tomate Fruit	<b>Samedi midi</b> Potage Saucisson sec cornichon Pintadeau rôti aux herbes Gratin de courgette aux petits pois Fromage Fruit	<b>Soir</b> Potage Dessus de palette Purée de patates douces Compote		