

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine
FRANCE



Produit Local
ou régional



Préparé par nos
chefs

SEMAINE 1 DU PA

lundi 30 août

mardi 31 août

mercredi 01 septembre

jeudi 02 septembre

vendredi 03 septembre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

	Les entrées sont proposées en salad'bar avec de la salade verte tous les jours	
Entrées au choix	BETTERAVES BIO A L'ECHALOTE	PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS
	PASTEQUE	COLESLAW
	SALADE DE TORTIS AU THON	TABOULE
Plats au choix	CHEESE BURGER	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE
	BROCHETTE DE DINDE	FRICASSE DE PORC AIGRE DOUCE
Accompagnements	FRITES	CAROTTES BIO FRAICHES BRAISEES
	COURGETTES PERSILLEES	COQUILLETES BIO
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	<i>En libre service, échelle de fruits de saison variés</i>	
	ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS
	COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT
	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL	POIRE AU SIROP

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs

SEMAINE 2 DU RA

lundi 06 septembre

mardi 07 septembre

mercredi 08 septembre

jeudi 09 septembre

vendredi 10 septembre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

REPAS VEGETARIEN

Les entrées sont proposées en salad'bar avec de la salade verte tous les jours

Entrées au choix	BATAVIA AUX DES DE FROMAGE	SALADE DE TOMATES EN VINAIGRETTE	TABOULE	SALADE VERTE BIO, TOMATE ET FETA	ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL
	SALADE DE PATES BIO COMPOSEE	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	MELON JAUNE	FRIAND HOT DOG	CAROTTES BIO RAPEES A L'ECHALOTE
Plats au choix	FILET DE POULET DU GERS ROTI	NUGGETS VEGETALE	STEAK HACHE ET KETCHUP	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	FILET DE COLIN AU PAPRIKA
	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	OMELETTE AUX FINES HERBES	COTE DE PORC AUX HERBES	DOS DE LIEU SAUCE CITRONNEE	EMINCE DE POULET AU THYM
Accompagnements	SEMOULE BIO	HARICOTS PLATS	GRATIN DE COURGETTES	POMME VAPEUR	PETITS POIS CAROTTES
	GRATIN DE CHOU-FLEUR	RIZ CREOLE BIO	PENNE BIO	RATATOUILLE	BLE BIO PILAF
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	YAOURT AUX FRUITS BIO	CAKE AUX FRUITS MAISON	POMME BIO AU FOUR CUITE	LIEGEOIS VANILLE	SALADE D'ORANGE ET POIRE
	COMPOTE POMME BANANE	FLAN NAPPE CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	SALADE POIRE BANANE RAISIN	TARTE AUX FRUITS MAISON
	POIRE AU SIROP	BANANE BIO	ILE FLOTTANTE	GAUFRE AU SUCRE	ABRICOTS AU SIROP

En libre service, échelle de fruits de saison variés

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine
FRANCE



Produit Local
ou régional



Préparé par nos
chefs

lundi 13 septembre

mardi 14 septembre

mercredi 15 septembre

jeudi 16 septembre

vendredi 17 septembre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

REPAS VEGETARIEN



	Les entrées sont proposées en salad'bar avec de la salade verte tous les jours				
Entrées au choix	PASTEQUE SALADE D'ARTICHAUT TABOULE A LA MENTHE	PIZZA AU FROMAGE BATAVIA AU JAMBON SALADE CŒUR DE PALMIER, ANANAS, SURIMI	SALADE VERTE AU THON ŒUF DUR MAYONNAISE SALADE A LA RUSSE	CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE DE CHICON AU BLEU QUINOA FACON TABOULE	SALADE STRASBOURGEOISE SALADE DE TOMATE SALADE HARICOTS VERTS COMPOSEE
Plats au choix	COTE DE PORC AUX HERBES FILET DE FLET AUX CREVETTES	ESTOUFFADE DE BŒUF ESCALOPE DE DINDE AUX EPICES "KEEBAB"	SAUCE BOLOGNAISE MAISON (BŒUF BIO) CALAMARS A LA ROMAINE	COUSCOUS VEGETARIEN QUICHE AU FROMAGE	COLIN PANE ET CITRON CHIPOLATAS
Accompagnements	Frites POELEE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS BIO FRITES	PATES BIO ET RAPE PUREE DE CAROTTES	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS DE SAISON	COURGETTES PERSILLEES RIZ BIO PILAF
Produit laitier					
Desserts au choix	En libre service, échelle de fruits de saison variés				
	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS EXOTIQUES CAKE AUX RAISINS SALADE DE FRUITS FRAIS	ANIMATION DESSERT	GATEAU CHOCOLAT MAISON LIEGEOIS CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS	SALADE POMME ORANGE YAOURT FERMIER POMME BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO ANANAS FRAIS MOUSSE CHOCOLAT

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs

SEMAINE 4 DU RA

lundi 20 septembre

mardi 21 septembre

mercredi 22 septembre

jeudi 23 septembre

vendredi 24 septembre



REPAS VEGETARIEN

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

Les entrées sont proposées en salad'bar avec de la salade verte tous les jours

Entrées au choix	SALADE DE RIZ BIO AU THON	SALADE TOMATE BIO ET MAÏS	BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE	COLESLAW	BATAVIA AU JAMBON
	DEMI-PAMPLEMOUSSE MELON JAUNE	SALADE DE LENTILLES MACEDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE FEUILLETE AU FROMAGE	SALADE VERTE BIO AU FROMAGE	SALADE DE PATES COMPOSEE MELON
Plats au choix	BOULETTE DE BŒUF AU JUS	CROQUETTES DE BLE	CUISSE DE POULET DU GERS SAUCE BARBECUE	FILET DE COLIN MEUNIERE	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE
	DOS DE COLIN PAPRIKA	OMELETTE AU FROMAGE	STEAK HACHE DE VEAU* AU JUS	EMINCE DE POULET AU CURRY	ROTI DE PORC AUX PETITS OIGNONS
Accompagnements	CAROTTES BIO BRAISEES	BROCOLIS	RIZ BIO PILAF	PUREE MAISON	FRITES
	TORTIS BIO	POMME VAPEUR	PETITS POIS CAROTTES	RATATOUILLE	HARICOTS PLATS PERSILLES
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURT BIO	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	CREME CARAMEL	SALADE D'AGRUMES	CORBEILLE DE FRUITS	BEIGNET	YAOURT BIO
	MOELLEUX AUX FRUITS PECHE AU SIROP	ECLAIR CHOCOLAT YAOURT BRASSE AUX FRUITS MIXES	CREME VANILLE COMPOTE POMME POIRE	LIEGEOIS VANILLE NECTARINE	COMPOTE DE FRUIT BIO

En libre service, échelle de fruits de saison variés

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs

SEMAINE 5 DU PA

lundi 27 septembre

mardi 28 septembre

mercredi 29 septembre

jeudi 30 septembre

vendredi 01 octobre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

REPAS ITALIEN

REPAS VEGETARIEN

Les entrées sont proposées en salad'bar avec de la salade verte tous les jours

	lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
Entrées au choix	SALADE VERTE PARISIENNE LANGUES D'OISEAU AU SURIMI MELON	TOMATES AU THON PIZZA AU FROMAGE SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE COLESLAW CŒUR D'ARTICHAUT AU THON ŒUF DUR	MELON JAUNE SALADE DE POIS CHICHES CONCOMBRE A LA BULGARE	FEUILLETE HOT-DOG PASTEQUE TABOULE A LA MENTHE
Plats au choix	SAUTE DE VEAU A LA TOMATE CHIPOLATAS	SAUCE CARBONARA FILET DE LIEU HOLLANDAISE	CUISSE DE POULET DU GERS MERLU AU CITRON	ROSTIES DE LEGUMES TARTE GRUYERE LEGUMES	FILET DE CABILLAUD AUX HERPES AILERONS DE VOLAILLE AUX EPICES
Accompagnements	EPINARDS A LA CREME FRITES	COQUILLETES BIO POEELE DE HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	PUREE MAISON POEELE DE COURGETTES	BLE BIO PILAF CAROTTES BIO SAUTEES	SEMOULE BIO CHOU-FLEUR PERSILLE
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	YAOURT BIO GATEAU BASQUE ANANAS FRAIS	FROMAGE BLANC AU MIEL RAISIN ITALIEN TIRAMISU	CREME CHOCOLAT COMPOTE DE FRUITS FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	POIRE AU SIROP COMPOTE POMME BANANE FAR BRETON MAISON	SALADE POIRE BANANE YAOURT AUX MORCEAUX DE FRUITS CREME CARAMEL

En libre service, échelle de fruits de saison variés

api

Conception CréAxi

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs

SEMAINE 6 DU PA

lundi 04 octobre

mardi 05 octobre

mercredi 06 octobre

jeudi 07 octobre

vendredi 08 octobre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

	lundi 04 octobre	mardi 05 octobre REPAS VEGETARIEN	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
Entrées au choix	CAROTTES RÂPEES AU CITRON MACEDOINE MAYONNAISE PASTEGUE	MELON CONCOMBRE BIO AU FROMAGE BLANC SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE SAUCISSON A L'AIL TOMATES ET THON	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE CHOU ROUGE MARINE SALADE DE TORTIS AU SURIMI	MOUSSE DE FOIE MELON JAUNE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
Plats au choix	JAMBON D'AUCH SAUCE AU MIEL FILET DE LIEU EN CROÛTE MAISON	RAVIOLI RICOTTA EPINARDS TARTE A LA TOMATE	ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE TAJINE D'AGNEAU	SAUTE DE BŒUF AU CURRY SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	FILET DE COLIN MEUNIERE EMINCE DE PORC CHARCUTIER
Accompagnements	RIZ BIO PILAF HARICOTS BEURRE PERSILLES	COURGETTES PERSILLEES BLE BIO ARLEQUIN	POEELE DE LEGUMES FRAIS PUREE	Frites BROCOLIS BECHAMEL	CAROTTES BIO FRAICHES BRAISEES FUSILLI BIO
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS MOELLEUX AUX FRUITS MAISON SALADE POMME BANANE	ANANAS FRAIS LIEGEOIS CHOCOLAT COMPOTE DE FRUITS	RIZ AU LAIT EMINCE D'ORANGE CREME VANILLE	MOUSSE CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS ECLAIR VANILLE	BANANE BIO TARTE AUX POMMES PÊCHE AU SIROP

En libre service, échelle de fruits de saison variés

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs

SEMAINE 7 DU PA

lundi 11 octobre

mardi 12 octobre

mercredi 13 octobre

jeudi 14 octobre

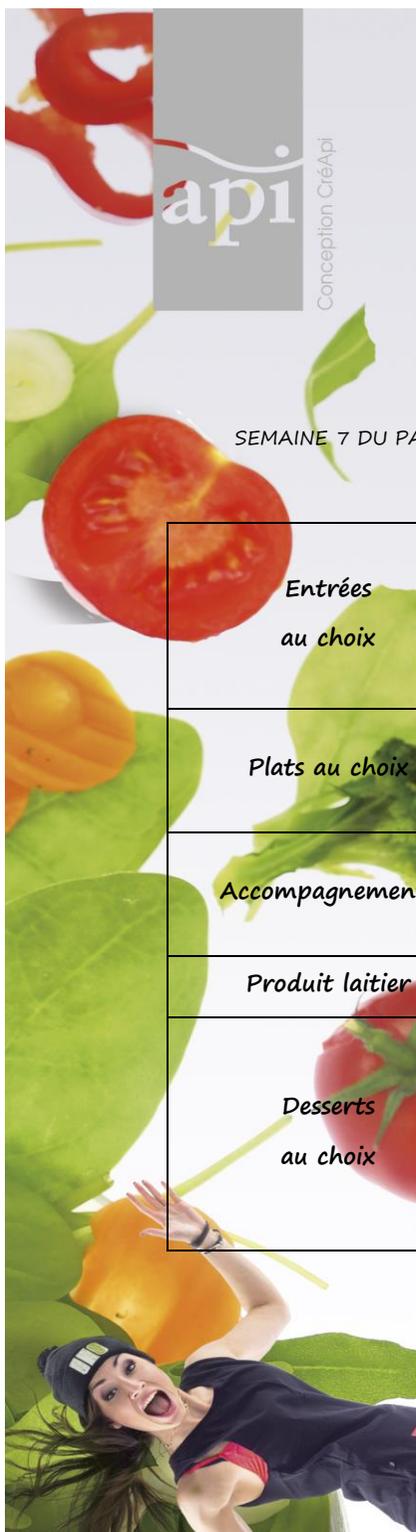
vendredi 15 octobre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

REPAS VEGETARIEN

	lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
Entrées au choix	CELERI REMOULADE MELON JAUNE SALADE AUX POIVRONS	TRIO BETTERAVE POMME NOIX BIO COLESLAW AUX RAISINS SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE PATES COMPOSEE TOMATES ET MAIS SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE VERTE AU BLEU FRIAND HOT DOG MACEDOINE AU THON VINAIGRETTE	CEUF DUR SAUCE COCKTAIL PASTEQUE TABOULE A LA MENTHE
Plats au choix	ESCALOPE DE POULET DU GERS ROTIE ROTI DE PORC AU JUS	SAUCE BOLOGNAISE VEGETALE OMELETTE AUX FINES HERBES	STEAK HACHE ET KETCHUP JOUÉ DE PORC A LA DIABLE	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE DOS DE LIEU SAUCE ANETH	BROCHETTE DE COLIN PANE SAUTE DE POULET DU GERS A LA BASQUAISE
Accompagnements	Frites Petits pois	GRATIN DE CHOU-FLEUR COQUILLETES BIO	HARICOTS BEURRE AUX OIGNONS POMMES AU FOUR	RIZ BIO CREOLE POEELE DE LEGUMES	CAROTTES SAUTEES CCEUR DE BLE BIO NACRE
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	YAOURT AUX FRUITS BIO COMPOTE POMME BANANE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS FLAN NAPPE CARAMEL SALADE D'ORANGE	POMME BIO AU FOUR CUITE CREME DESSERT ILE FLOTTANTE	LIEGEOIS VANILLE SALADE POIRE BANANE RAISIN GAUFRE AU SUCRE	SALADE DE FRUITS BIO TARTE AUX FRUITS MAISON PECHE AU SIROP

En libre service, échelle de fruits de saison variés



api

Conception CréAxi

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs

SEMAINE 8 DU PA

lundi 18 octobre

mardi 19 octobre

mercredi 20 octobre

jeudi 21 octobre

vendredi 22 octobre

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

REPAS VEGETARIEN



	lundi 18 octobre	mardi 19 octobre	mercredi 20 octobre	jeudi 21 octobre	vendredi 22 octobre
Entrées au choix	CAROTTES BIO RÂPEES AU CITRON SURIMI TABOULE A LA MENTHE	PIZZA AU FROMAGE BATAVIA AU JAMBON SALADE CCEUR DE PALMIER, ANANAS, SURIMI	SALADE VERTE AU THON CEUF DUR MAYONNAISE SALADE DE TOMATE ET MAIS	PAMPLEMOUSSE SALADE DE VERTE AU BLEU QUINOA FACON TABOULE	SALADE STRASBOURGEOISE COLESLAW SALADE HARICOTS VERTS COMPOSEE
Plats au choix	EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE FILET DE LIEU GRATINE	STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE ESCALOPE DE DINDE AUX EPICES "KEEBAB"	SAUCE CARBONARA MAISON CALAMARS A LA ROMAINE	COUSCOUS VEGETARIEN QUICHE AU FROMAGE	COLIN PANE* ET CITRON CHIPOLATAS
Accompagnements	RIZ BIO PETITS POIS AU JUS	HARICOTS VERTS BIO FRITES	PATES BIO ET RAPE CHOU-FLEUR PERSILLE	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS FRAIS DE SAISON	POEELE DE LEGUMES BLE BIO PILAF
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	PANA COTTA AUX FRUITS ROUGES ECLAIR VANILLE CORBEILLE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS RIZ AU LAIT MAISON CREME DESSERT	TARTE AUX POMMES LIEGEOIS VANILLE COCKTAIL DE FRUITS	SALADE POMME ORANGE YAOURT FERMIER GATEAU CHOCOLAT MAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO ANANAS FRAIS MOUSSE CHOCOLAT

En libre service, échelle de fruits de saison variés

