

## 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	<b>SALADE DE TOMATES EN VINAIGRETTE</b>	TABOULE	<b>SALADE VERTE BIO, TOMATE ET FETA</b>	CEUF DUR SAUCE COCKTAIL
	<b>SALADE DE PATES BIO COMPOSEE</b>	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	MELON JAUNE	FRIAND HOT DOG	<b>CAROTTES BIO RAPEES A L'ECHALOTE</b>
Plats au choix	FILET DE POULET DU GERS ROTI	<b>NUGGETS VEGETALE</b>	STEAK HACHE ET KETCHUP	<b>BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE</b>	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	<b>SEMOULE BIO</b>	HARICOTS PLATS	GRATIN DE COURGETTES	POMME VAPEUR	PETITS POIS CAROTTES
	GRATIN DE CHOU-FLEUR	<b>RIZ CREOLE BIO</b>	<b>PENNE BIO</b>	RATATOUILLE	<b>BLE BIO PILAF</b>
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	<b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b>	CAKE AUX FRUITS MAISON	<b>POMME BIO AU FOUR CUITE</b>	LIEGEOIS VANILLE	SALADE D'ORANGE ET POIRE
	COMPOTE POMME BANANE	FLAN NAPPE CAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	SALADE POIRE BANANE RAISIN	TARTE AUX FRUITS MAISON
	POIRE AU SIROP	<b>BANANE BIO</b>	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

SEMAINE 3 DU PA

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				
<b>Entrées au choix</b>	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
<b>Plats au choix</b>	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
<b>Accompagnements</b>	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
<b>Produit laitier</b>					
<b>Desserts au choix</b>	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

api

Conception Créative

## 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

	lundi 20 septembre	mardi 21 septembre	mercredi 22 septembre	jeudi 23 septembre	vendredi 24 septembre
<b>Entrées au choix</b>	<p><b>SALADE DE RIZ BIO AU THON</b> </p> <p>DEMI-PAMPLEMOUSSE</p> <p>MELON JAUNE</p>	<p><b>SALADE TOMATE BIO ET MAÏS</b> </p> <p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>MACEDOINE MAYONNAISE</p>	<p><b>BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE</b> </p> <p>CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE</p> <p>FEUILLETE AU FROMAGE</p>	<p>COLESLAW</p> <p><b>SALADE VERTE BIO AU FROMAGE</b> </p> <p>SALADE DE POIS CHICHES</p>	<p>BATAVIA AU JAMBON</p> <p>SALADE DE PATES COMPOSEE</p> <p>MELON</p>
<b>Plats au choix</b>	<p><b>BOULETTE DE BŒUF AU JUS</b></p> <p>DOS DE COLIN PAPRIKA </p>	<p><b>CROQUETTES DE BLE</b></p> <p>OMELETTE AU FROMAGE </p>	<p><b>CUISSE DE POULET DU GERS SAUCE BARBECUE</b> </p> <p>STEAK HACHE DE VEAU* AU JUS </p>	<p><b>FILET DE COLIN MEUNIERE</b> </p> <p>EMINCE DE POULET AU CURRY </p>	<p><b>FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE</b> </p> <p>ROTI DE PORC AUX PETITS OIGNONS </p>
<b>Accompagnements</b>	<p><b>CAROTTES BIO BRAISEES</b> </p> <p><b>TORTIS BIO</b> </p>	<p>BROCOLIS</p> <p>POMME VAPEUR</p>	<p><b>RIZ BIO PILAF</b> </p> <p>PETITS POIS CAROTTES </p>	<p><b>PUREE MAISON</b> </p> <p>RATATOUILLE </p>	<p><b>FRITES</b></p> <p>HARICOTS PLATS PERSILLES</p>
<b>Produit laitier</b>	<p>ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS</p>	<p>ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS</p>	<p>ASSORTIMENT DE FROMAGES  et YAOURT BIO</p>	<p>ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS</p>	<p>ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS</p>
<b>Desserts au choix</b>	<p>CREME CARAMEL</p> <p>MOELLEUX AUX FRUITS</p> <p>PECHE AU SIROP</p>	<p><b>SALADE D'AGRUMES</b></p> <p>ECLAIR CHOCOLAT</p> <p>YAOURT BRASSE AUX FRUITS MIXES</p>	<p><b>CORBEILLE DE FRUITS</b></p> <p>CREME VANILLE</p> <p>COMPOTE POMME POIRE</p>	<p>BEIGNET</p> <p>LIEGEOIS VANILLE</p> <p>NECTARINE</p>	<p><b>YAOURT BIO</b> </p> <p><b>COMPOTE DE FRUIT BIO</b> </p> <p>TARTE AUX POMMES</p>

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

REPAS ITALIEN

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

	lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
<b>Entrées au choix</b>	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
<b>Plats au choix</b>	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
<b>Accompagnements</b>	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
<b>Produit laitier</b>	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
<b>Desserts au choix</b>	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 <b>REPAS VEGETARIEN</b>	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
<b>Entrées au choix</b>	CAROTTES RÂPEES AU CITRON MACEDOINE MAYONNAISE PASTÈQUE	MELON <b>CONCOMBRE BIO AU FROMAGE BLANC</b> SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE SAUCISSON A L'AIL TOMATES ET THON	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE</b> CHOU ROUGE MARINE SALADE DE TORTIS AU SURIMI	MOUSSE DE FOIE MELON JAUNE <b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>
<b>Plats au choix</b>	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 MEUNIÈRE EMINCE DE PORC CHARCUTIER
<b>Accompagnements</b>	<b>RIZ BIO PILAF</b> HARICOTS BEURRE PERSILLES	COURGETTES PERSILLEES <b>BLE BIO ARLEQUIN</b>	POELEE DE LEGUMES FRAIS PUREE	Frites BROCOLIS BECHAMEL	<b>CAROTTES BIO FRAICHES BRAISEES</b> FUSILLI BIO
<b>Produit laitier</b>	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
<b>Desserts au choix</b>	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	<b>Mousse CHOCOLAT</b> COCKTAIL DE FRUITS ECLAIR VANILLE	<b>BANANE BIO</b> TARTE AUX POMMES PÊCHE AU SIROP

*En libre service, échelle de fruits de saison variés*

api

Conception CréApi

## 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

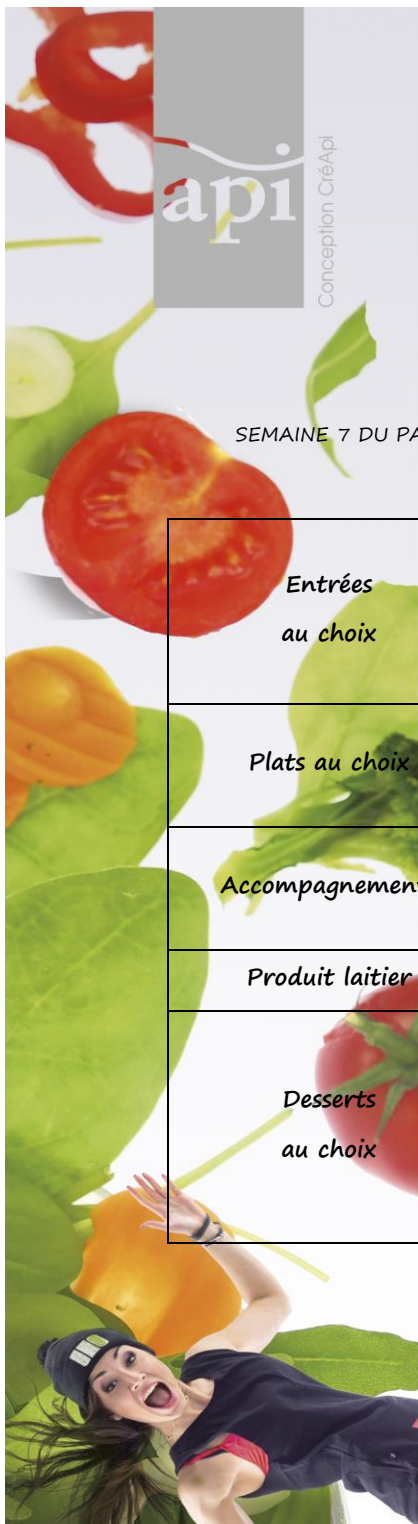
mercredi 13 octobre

jeudi 14 octobre

vendredi 15 octobre

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

	lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
		<b>REPAS VEGETARIEN</b>			
<b>Entrées au choix</b>	CELERI REMOULADE MELON JAUNE SALADE AUX POIVRONS	<b>TRIO BETTERAVE POMME NOIX BIO</b> 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
<b>Plats au choix</b>	ESCALOPE DE POULET DU GERS ROTIE ROTI DE PORC AU JUS	<b>SAUCE BOLOGNAISE VEGETALE</b> OMELETTE AUX FINES HERBES	<b>STEAK HACHE ET KETCHUP</b> JOUE DE PORC A LA DIABLE	<b>BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE</b> DOS DE LIEU SAUCE ANETH	<b>BROCHETTE DE COLIN PANE</b> SAUTE DE POULET DU GERS A LA BASQUAISE
<b>Accompagnements</b>	Frites Petits pois	<b>GRATIN DE CHOU-FLEUR</b> <b>COQUILLETES BIO</b>	HARICOTS BEURRE AUX OIGNONS POMMES AU FOUR	<b>RIZ BIO CREOLE</b> POEELE DE LEGUMES	CAROTTES SAUTEES <b>CCEUR DE BLE BIO NACRE</b>
<b>Produit laitier</b>	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
		<i>En libre service, échelle de fruits de saison variés</i>			
<b>Desserts au choix</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b> COMPOTE POMME BANANE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS FLAN NAPPE CARAMEL SALADE D'ORANGE	<b>POMME BIO AU FOUR CUITE</b> CREME DESSERT ILE FLOTTANTE	LIEGEOIS VANILLE SALADE POIRE BANANE RAISIN GAUFRE AU SUCRE	<b>SALADE DE FRUITS BIO</b> TARTE AUX FRUITS MAISON PECHE AU SIROP



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
<b>Entrées au choix</b>	<b>CAROTTES BIO RÂPEES AU CITRON</b> SURIMI TABOULE A LA MENTHE	PIZZA AU FROMAGE BATAVIA AU JAMBON SALADE CŒUR DE PALMIER, ANANAS, SURIMI	SALADE VERTE AU THON ŒUF DUR MAYONNAISE SALADE DE TOMATE ET MAIS	<b>PAMPLEMOUSSE</b> SALADE DE VERTE AU BLEU QUINOA FACON TABOULE	SALADE STRASBOURGEOISE COLESLAW SALADE HARICOTS VERTS COMPOSEE
<b>Plats au choix</b>	<b>EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE</b> FILET DE LIEU GRATINE	STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE ESCALOPE DE DINDE AUX EPICES "KEEBAB"	SAUCE CARBONARA MAISON CALAMARS A LA ROMAINE	<b>COUSCOUS VEGETARIEN</b> QUICHE AU FROMAGE	<b>COLIN PANE* ET CITRON</b> CHIPOLATAS
<b>Accompagnements</b>	<b>RIZ BIO</b> PETITS POIS AU JUS	<b>HARICOTS VERTS BIO</b> FRITES	<b>PATES BIO ET RAPE</b> CHOU-FLEUR PERSILLE	<b>SEMOULE BIO</b> LEGUMES COUSCOUS FRAIS DE SAISON	POEELE DE LEGUMES <b>BLE BIO PILAF</b>
<b>Produit laitier</b>	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
<b>Desserts au choix</b>	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	<b>SALADE POMME ORANGE</b> YAOURT FERMIER GATEAU CHOCOLAT MAISON	<b>COMPOTE DE FRUITS BIO</b> ANANAS FRAIS MOUSSE CHOCOLAT

*En libre service, échelle de fruits de saison variés*

