

# LE CAOUSOU - Dîner INTERNAT



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

Entrées	BUFFET DE HORS D'ŒUVRE ET CHARCUTERIE		
Plat	PATES A LA SAUCE CARBONARA 	PEPITE DE COLIN AU CITRON	"Soirée PIZZA" 
Accompagnements	<i>PATES BIO</i>  SALADE VERTE MELANGEE	<i>RIZ BIO</i>  HARICOTS BEURRE	POTATOES ET SALADE VERTE
Produit laitier	AU CHOIX : UN FROMAGE A LA COUPE OU UN LAITAGE NATURE OU UN LAITAGE AUX FRUITS		
Desserts au choix	<i>En libre service, échelle de fruits de saison variés</i>		
	DONUTS	CREME CAMEL	CHEESECAKE
	COMPOTE POMME MIEL	TARTE BOURDALOUE	YAOURT FERMIER
	YAOURT AUX FRUITS	BANANE CUITE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP



**EXPLOSION DE SAVEURS**



# LE CAOUSOU - Dîner INTERNAT



Produit Bio



Viande Origine FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs











SEMAINE 2 DU PA

lundi 06 septembre

mardi 07 septembre

mercredi 08 septembre

jeudi 09 septembre

<b>Entrée</b>	BUFFET DE HORS D'ŒUVRE ET CHARCUTERIE			
<b>Plat</b>	<i>HACHIS BŒUF BIO PARMENTIER</i>  	BEIGNETS DE POULET	LIEU EN CROUTE 	<b>"Soirée PASTA PARTY"</b> 
<b>Accompagnements</b>	PUREE	<i>SEMOULE BIO</i> 	<i>BLE BIO ARLEQUIN</i> 	
	POEELE DE LEGUMES	JULIENNE DE LEGUMES	CAROTTE VICHY	
<b>Produit laitier</b>	<i>AU CHOIX : UN FROMAGE A LA COUPE OU UN LAITAGE NATURE OU UN LAITAGE AUX FRUITS</i>			
	<i>En libre service, échelle de fruits de saison variés</i>			
<b>Desserts au choix</b>	PANA COTTA AU COULIS	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	MOELLEUX MARBRE MAISON
	SALADE EXOTIQUE AU LITCHI	<i>COMPOTE DE POMME BIO</i> 	SALADE DE FRUITS FRAIS	COMPOTE DE POMME FRAISE
	ECLAIR VANILLE	YAOURT FERMIER	TARTE AU CHOCOLAT	<i>FROMAGE BLANC BIO AU MIEL</i> 



**EXPLOSION DE SAVEURS**



# LE CAOUSOU - Dîner INTERNAT



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

<b>Entrée</b>	BUFFET DE HORS D'ŒUVRE ET CHARCUTERIE			
<b>Plat</b>	STEAK DE VEAU PIZZAIOLO	POULET SAUCE CURRY	BROCHETTE TEX MEX*	"Soirée Toulousaine" cassoulet à partager
<b>Accompagnements</b>	POMMES RISSOLEES HARICOTS VERTS BIO PERSILLES	TAGLIATELLES SALADE VERTE	RIZ BIO PILAF EPINARDS CREMEUX	
<b>Produit laitier</b>	AU CHOIX : UN FROMAGE A LA COUPE OU UN LAITAGE NATURE OU UN LAITAGE AUX FRUITS			
<b>Desserts au choix</b>	En libre service, échelle de fruits de saison variés			
	ECLAIR CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE	ILE FLOTTANTE	CREME BRULEE
	CREME DESSERT	TARTE AUX FRUITS MAISON	COMPOTE DE FRUITS	TARTE NOIX DE COCO
	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	FLAN NAPPE CAMEL	SALADE FRUITS FRAIS



**EXPLOSION DE SAVEURS**



# LE CAOUSOU - Dîner INTERNAT



Produit Bio



Viande Origine FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs






SEMAINE 4 DU PA

lundi 20 septembre

mardi 21 septembre

mercredi 22 septembre

jeudi 23 septembre

<b>Entrée</b>	BUFFET DE HORS D'ŒUVRE ET CHARCUTERIE			
<b>Plat</b>	CHIPOLATAS/MERGUEZ	MAREE DU JOUR EN CROUTE	STEAK HACHE BOUCHERE	"Soirée STREET FOOD"
<b>Accompagnements</b>	<p><i>SEMOULE BIO</i> </p> <p>LEGUMES COUSCOUS</p>	<p>PUREE</p> <p>HARICOTS BEURRE TOMATES</p>	<p><i>PATES BIO</i> </p> <p>PUREE DE POTIRON</p>	<p>HOT DOG</p> <p>A PERSONNALISER</p>
<b>Produit laitier</b>	<b>AU CHOIX : UN FROMAGE A LA COUPE OU UN LAITAGE NATURE OU UN LAITAGE AUX FRUITS</b>			
<b>Desserts au choix</b>	<i>En libre service, échelle de fruits de saison variés</i>			
	YAOURT AUX FRUITS	CREME PRALINE	PANA COTTA MAISON AU COULIS	ANANAS CAMELISE
	COMPOTE POMME CASSIS	<i>POMME AU FOUR BIO A LA CANELLE</i> 	COMPOTE POMME POIRE	FROMAGE BLANC AU MIEL
	TARTE AUX POIRES	QUATRE QUARTS MAISON	YAOURT FERMIER AUX FRUITS	ECLAIR VANILLE



**EXPLOSION DE SAVEURS**



# LE CAOUSOU - Dîner INTERNAT



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

<b>Entrée</b>	BUFFET DE HORS D'ŒUVRE ET CHARCUTERIE			
<b>Plat</b>	ROTI DE LAPIN AUX PRUNEAUX	ESCALOPE VIENNOISE	COLIN MEUNIERE	<b>"SOIREE USA"</b>  BURGER MAISON POMMES CAMPAGNARDES
<b>Accompagnements</b>	<i>PATES BIO AU BASILIC</i> HARICOTS PLATS	POMME VAPEUR PETITS POIS AU JUS	RIZ CREOLE BROCOLIS	
<b>Produit laitier</b>	<b>AU CHOIX : UN FROMAGE A LA COUPE OU UN LAITAGE NATURE OU UN LAITAGE AUX FRUITS</b>			
<b>Desserts au choix</b>	<i>En libre service, échelle de fruits de saison variés</i>			
	CREME DESSERT	CLAFOUTIS AUX POIRES	LIEGEOIS CHOCOLAT	COUPE SUNDAE
	COMPOTE POMME BIO	BANANE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME POIRE	COOKIES
	POMME AU FOUR MAISON	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL	TARTE NORMANDE	COMPOTE AUX FRUITS



**EXPLOSION DE SAVEURS**





# LE CAOUSOU - Dîner INTERNAT



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

<b>Entrées</b>	BUFFET DE HORS D'ŒUVRE ET CHARCUTERIE			
<b>Plat</b>	ESCALOPE DE POULET AUX HERBES 	SAUCE BOLOGNAISE AU BŒUF BIO 	PEPITE DE COLIN* AU CITRON	<b>"Soirée COUSCOUS"</b>
<b>Accompagnements</b>	POMMES SAUTEES	PATES BIO 	RIZ BIO 	
	PETITS POIS	SALADE VERTE MELANGEE	HARICOTS PLATS	
<b>Produit laitier</b>	<b>AU CHOIX : UN FROMAGE A LA COUPE OU UN LAITAGE NATURE OU UN LAITAGE AUX FRUITS</b>			
	<i>En libre service, échelle de fruits de saison variés</i>			
<b>Desserts au choix</b>	LIEGEOIS VANILLE	GAUFRE AU SUCRE	CREME CARAMEL	CHEESECAKE
	PAIN PERDU	COMPOTE POMME MIEL	BEIGNET FOURRE	PETIT SUISSE AROMATISE
	COMPOTE POMME FRAISE	CREME DESSERT	BANANE CUITE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP



**EXPLOSION DE SAVEURS**



# LE CAOUSOU - Dîner INTERNAT



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

<b>Entrée</b>	BUFFET DE HORS D'ŒUVRE ET CHARCUTERIE			
<b>Plat</b>	CHILI CON CARNE 	CORDON BLEU	COLIN EN CROUTE 	<b>"Soirée TARTIFLETTE"</b> 
<b>Accompagnements</b>	<i>RIZ BIO</i>  SALADE VERTE	PUREE JULIENNE DE LEGUMES	BLE ARLEQUIN COURGETTES A LA CREME	
<b>Produit laitier</b>	<b>AU CHOIX : UN FROMAGE A LA COUPE OU UN LAITAGE NATURE OU UN LAITAGE AUX FRUITS</b>			
<b>Desserts au choix</b>	<i>En libre service, échelle de fruits de saison variés</i>			
	PANA COTTA AU COULIS	MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	MOELLEUX MARBRE MAISON 
	SALADE EXOTIQUE AU LITCHI	<i>COMPOTE DE POMME BIO</i> 	SALADE DE FRUITS FRAIS	COMPOTE DE POMME FRAISE
	CHAUSSON AUX POMMES	CREME DESSERT 	TARTE AU CITRON	<i>FROMAGE BLANC BIO AU MIEL</i> 

WOW!



EXPLOSION DE SAVEURS



# LE CAOUSOU - Dîner INTERNAT



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

<b>Entrée</b>	BUFFET DE HORS D'ŒUVRE ET CHARCUTERIE			
<b>Plat</b>	BURGER DE VEAU SAUCE BEARNAISE	POULET SAUCE CURRY	BROCHETTE TEX MEX	"Soirée" PIZZA
<b>Accompagnements</b>	POMMES RISSOLEES <i>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</i> 	TAGLIATELLES SALADE VERTE	RIZ PILAF <i>EPINARDS BIO CREMEUX</i> 	
<b>Produit laitier</b>	AU CHOIX : UN FROMAGE A LA COUPE OU UN LAITAGE NATURE OU UN LAITAGE AUX FRUITS			
<b>Desserts au choix</b>	<i>En libre service, échelle de fruits de saison variés</i>			
	GATEAU BASQUE	PANA COTTA AU CAMEL	MOUSSE CHOCOLAT	CREME BRULEE
	FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	TARTE AUX FRUITS MAISON	COMPOTE DE FRUITS	TARTE NOIX DE COCO
	COMPOTE DE FRUITS	CREME DESSERT	FLAN NAPPE CAMEL	SALADE FRUITS FRAIS



**EXPLOSION DE SAVEURS**

