

# 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

|                          |   |   |  |
|--------------------------|---|---|--|
| <b>Entrées</b>           | BUFFET DE HORS D'ŒUVRE ET CHARCUTERIE   |   |  |
| <b>Plat</b>              | PATES A LA SAUCE CARBONARA                 | PEPITE DE COLIN AU CITRON   | "Soirée PIZZA"  |
| <b>Accompagnements</b>   | <i>PATES BIO</i> <br>SALADE VERTE MELANGEE | <i>RIZ BIO</i> <br>HARICOTS BEURRE | POTATOES ET SALADE VERTE   |
| <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>   |   |  |
|                          | 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

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



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"<br>cassoulet à partager |
| <b>Accompagnements</b>   | POMMES RISSOLEES<br>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES                               | TAGLIATELLES<br>SALADE VERTE | RIZ BIO PILAF<br>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><br><br>BURGER MAISON<br>POMMES CAMPAGNARDES |
| <b>Accompagnements</b>   | <i>PATES BIO AU BASILIC</i><br>HARICOTS PLATS   | POMME VAPEUR<br>PETITS POIS AU JUS | RIZ CREOLE<br>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> <br>SALADE VERTE | PUREE<br>JULIENNE DE LEGUMES  | BLE ARLEQUIN<br>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<br><i>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</i>  | TAGLIATELLES<br>SALADE VERTE | RIZ PILAF<br><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**

