











LE PETIT CAOUSOU

 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

 **CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

 **PRODUIT LOCAL**

 **PRODUIT BIO**

lundi 30 août	mardi 31 août	mercredi 01 septembre	jeudi 02 septembre	vendredi 03 septembre
		TOMATES VINAIGRETTE CAROTTES RAPEES AU CITRON 	TRANCHE DE PASTÈQUE CELERI REMOULADE BIO 	
		 STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE 	FILET DE COLIN MEUNIÈRE CITRON	
		Frites HARICOTS VERTS BIO 	RIZ BIO  RATATOUILLE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
			COMPOTE DE POMME FRAMBOISE BIO  POIRE AU CHOCOLAT	CRÈME AU CHOCOLAT LIÉGEOIS VANILLE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE PETIT CAOUSOU




















 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

 **CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

 **PRODUIT LOCAL**

 **PRODUIT BIO**

lundi 06 septembre	mardi 07 septembre	mercredi 08 septembre	jeudi 09 septembre	vendredi 10 septembre
Repas végétarien 				
TRANCHE DE MELON CONCOMBRE ET FETA	SALADE DE PÂTES (COQUILLETES BIO)  SALADE POMME DE TERRE ET OEUF	TOMATES VINAIGRETTE COLESLAW THAI	QUICHE LORRAINE	MACÉDOINE MAYONNAISE POIVRONS MARINÉS
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	FALAFELS SAUCE TOMATE	 RÔTI DE PORC AU JUS 	 SAUTÉ DE POULET DU GERS AUX CHAMPIGNONS  	POISSON PANÉ ET CITRON
SEMOULE BIO  COURGETTES SAUTEES BIO 	PETITS POIS À LA PROVENÇALE RIZ BIO PILAFF 	MACARONI BIO  EPINARD BIO 	BROCOLIS AUX AMANDES BIO  PUREE DE POMME DE TERRE MAISON BIO 	 LENTILLES PAYSANNES CAROTTES PERSILLEES BIO 
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGEOIS CHOCOLAT OEUFS AU LAIT À LA VANILLE	COMPOTE POMME PÊCHE ABRICOT AUX AMANDES	RAISIN CHOU A LA CREME	ILE FLOTTANTE ENTREMETS PRALINE CHOCOLAT	FLAN AU CARMEL FROMAGE BLANC BIO COULIS EXOTIQUE 
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE PETIT CAOUSOU



 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

 **CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

 **PRODUIT LOCAL**

 **PRODUIT BIO**

lundi 13 septembre	mardi 14 septembre	mercredi 15 septembre	jeudi 16 septembre	vendredi 17 septembre
 Repas végétarien				
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	TABOULÉ (SEMOULE BIO) 	ROSETTE DE LYON CORNICHON	PASTEQUE	CAROTTES DES LANDES RAPÉES AU CITRON 
BROCOLIS MIMOSA BIO 	SALADE DE PATES (TORTI BIO) 	SAUCISSON À L'AIL	RADIS ROND CROQ'SEL	SALADE COMPOSÉE
 ÉMINCÉ DE BOEUF CHASSEUR 	GNOCCHI A L'ITALIENNE	 CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE  	 ESCALOPE DE PORC À L'AIGRE DOUCE  	
POMME GRENAILLE	COURGETTES PERSILLÉES	AUBERGINES ROTIES BIO 	SPAGHETTIS BIO 	RIZ BIO PILAFF 
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON		BOULGHOUR BIO 	HARICOTS VERTS PERSILLES BIO 	PETITS POIS CAROTTES BIO 
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
 GATEAU 4/4 MAISON	 PANNA COTTA MAISON	YAOURT REGIONNAL AUX FRUITS 	POIRE AU CHOCOLAT	BEIGNET AU CHOCOLAT
	PÊCHE AU SIROP SPECULOOS	FROMAGE BLANC STRACCIATELA	COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE PETIT CAOUSOU



 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

 **PRODUIT LOCAL**

 **CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

 **PRODUIT BIO**

SEMAINE RENCONTRE DU GOÛT
&
DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Cocoon & Cooking

Bon pour moi, bon pour ma planète

lundi 20 septembre		mardi 21 septembre		mercredi 22 septembre		jeudi 23 septembre		vendredi 24 septembre	
		 Repas végétarien				MENU LOCAL 			
MELON		CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE		TABOULÉ (SEMOULE BIO) À LA MENTHE		TOMATE LOCALE A LA MOZZARELLA		RILLETTE DE PORC	
BATAVIA FROMAGERE		PASTEQUE		SALADE DE RIZ BIO  		SALADE VERTE EMMENTAL  		CHORIZO	
 BOEUF BOURGUIGNON		 FRITTATA ESTIVALE (OEUF BIO) 		WINGS DE VOLAILLE		SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE  		FILET DE COLIN MEUNIERE	
COQUILLETES BIO 		RIZ BIO 		TOMATES PROVENCALES		LENTILLES BIO 		POEELE DE LÉGUMES DE SAISON BIO 	
COURGETTES SAUTEES BIO 		POEELE DE BROCOLIS		POMME DE TERRE AU FOUR		CAROTTES SAUTÉES BIO 		BOULGHOUR BIO 	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
CREME DESSERT VANILLE		FROMAGE BLANC COPEAUX DE CHOCOLAT		COMPOTE TOUT FRUITS		YAOURT FERMIER LOCAL 		POIRE AU CARAMBAR ET GANACHE CHOCOLAT BLANC	
SALADE DE FRUIT		 CLAFOUTIS AUX PECHEES MAISON		PECHE AU SIROP		 SEMOULE AU LAIT MAISON			
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									



LE PETIT CAOUSOU



 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

 **PRODUIT LOCAL**











 **CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

 **PRODUIT BIO**

SEMAINE RENCONTRE DU GOÛT
&
DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Cocoon & Cooking

Bon pour moi, bon pour ma planète

lundi 27 septembre	mardi 28 septembre	mercredi 29 septembre	jeudi 30 septembre	vendredi 01 octobre
	Repas végétarien 		<i>animation pirate</i>	
CAROTTES DES LANDES RAPEES VINAIGRETTE  CONCOMBRE VINAIGRETTE BIO 	TARTE AU FROMAGE	LEGUMES A CROQUER COURGETTES RAPEES AU CURRY BIO 	NEM DE POULETS SAUCE AIGRE DOUCE	TOMATE ECHALOTE BIO  CELERI REMOULADE BIO 
SAUTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS 	CHILI SIN CARNE 	ROTI DE PORC AU JUS 	CUISSE DE POULET À MANGER AVEC LES DOIGTS MOUTARDE ET MIEL 	FILET DE LIEU AU PAPRIKA
SEMOULE BIO  POEELE DE LEGUMES FRAIS	HARICOTS PLATS RIZ BIO 	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE CAROTTES PERSILLEES BIO 	POTATOES PIPERADE	BLÉ BIO SALSIFIS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
POMME AU FOUR COCKTAIL DE FRUIT	BANANE BIO CHOCOLAT  COMPOTE FRAISE POMME	PECHE AUX AMANDES ILES FLOTANTE	SALADE DE FRUIT EXOTIQUE	CRUMBLE DE FRUITS D'AUTOMNE TARTE A LA POIRE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE PETIT CAOUSOU



 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

 **PRODUIT LOCAL**

 **CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

 **PRODUIT BIO**














SEMAINE RENCONTRE DU GOÛT
&
DU DEVELOPPEMENT DURABLE

Cocoon & Cooking

Bon pour moi, bon pour ma planète

lundi 04 octobre	mardi 05 octobre	mercredi 06 octobre	jeudi 07 octobre	vendredi 08 octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

Repas végétarien 

COLESLAW	SALADE DE QUINOA	SALADE DU CHEF	FEUILLETÉ À LA VIANDE	SALADE VERTE TOMATE MAÏS
SALADE DES JAMBON	SALADE DE RIZ BIO AU FROMAGE 	POIREAUX VINAIGRETTE		CAROTTES AUX RAISINS BIO 
 COTE DE PORC CHARCUTIERE 	BOUCHEES VEGETARIENNE SAUCE TOMATE	EMINCÉ DE BOEUF AUX POIVRONS 	HACHIS PARMENTIER MAISON (BOEUF BIO)	POISSON BORDELAISE
TOMATES À LA PROVENÇALE BIO 	COURGETTES SAUTEES BIO 	TORTI BIO 	BROCOLIS SAUTÉS BIO	BLE BIO 
FLAGEOLETS BIO 	POMME VAPEUR BIO 	JARDINIÈRE DE LEGUMES	PUREE DE POMME DE TERRE	EPINARDS À LA CREME
		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX		
CREME DESSERT PRALINE	COOKIES	BANANE BIO AU CHOCOLAT 	MOUSSE AU CHOCOLAT	TARTE CROUSTILLANTE AUX FRUITS DE SAISON 
LIEGEOIS VANILLE		ABRICOT À LA VANILLE	FROMAGE BLANC FRUIT ROUGE	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE PETIT CAOUSOU




















 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

 **CUISINÉ PAR NOS CHEFS**

 **PRODUIT LOCAL**

 **PRODUIT BIO**

lundi 11 octobre	mardi 12 octobre	mercredi 13 octobre	jeudi 14 octobre	vendredi 15 octobre
 Repas végétarien				
CONCOMBRE À LA GRECQUE COLESLAW	SALADE DE POIS CHICHE SALADE DE POMMES DE TERRE MAIS TOMATE	CÉLÉRI RÉMOULADE SALADE COMPOSÉE	FEUILLETÉ À LA VIANDE	SALADE AUX DES DE FROMAGE BIO  BETTERAVES CRUES RÂPÉES  VINAIGRETTE BIO
CHEESE BURGER 	PANE FROMAGER	BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY 	HAUT DE CUISSE DE POULET DU GERS AUX HERBES  	 FILET DE COLIN GRILLÉ
Frites HARICOTS VERTS PERSILLADE BIO 	GRATIN COURGETTES BIO  RIZ BIO PILAFF 	SEMOULE BIO  CHOU-FLEUR CURRY BIO 	PETITS POIS BIO  BOULGHOUR FACON PILAF	GRATIN DAUPHINOIS POELÉE DE LÉGUMES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT BIO YEO  ILE FLOTTANTE	COCKTAIL DE FRUIT FLAN VANILLE	POMME AU FOUR ABRICOTS AU SIROP	BANANE BIO CHOCOLAT   RIZ AU LAIT MAISON	ECLAIR CHOCOLAT
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE PETIT CAOUSOU



 **VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE**

 **CUISINÉ PAR NOS CHEFS**



















 **PRODUIT LOCAL**

 **PRODUIT BIO**

lundi 18 octobre mardi 19 octobre mercredi 20 octobre jeudi 21 octobre vendredi 22 octobre



Repas végétarien

CAROTTES DES LANDES AUX OLIVES 	SALADE DE RIZ BIO 	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	MORTADELLE
CHOU CHINOIS	SALADE DE POMME DE TERRE	CÉLERI RÂPÉ	COLESLAW	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
 COLOMBO DE PORC 	PIZZA 4 FROMAGES	STEAK HACHÉ ÉCHALOTE 	CUISSE DE POULET DU GERS TANDOORI  	FEUILLETÉ DE POISSON
SEMOULE BIO 	PETITS POIS BIO AU JUS 	COQUILLETES BIO 	CHOUX DE BRUXELLES	RIZ BIO 
BROCOLIS BIO A LA CREME 		CAROTTES PERSILLÉES	PUREE POMME DE TERRE BIO 	HARICOTS VERTS BIO 
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
POMME CANELLE	 BRIOCHE PERDUE MAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	FLAN PATISSIER	FROMAGE BLANC FRUIT ROUGE
		ANANAS FRAIS	 RIZ AU LAIT MAISON	POIRE AUX SPECULOOS
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				