



LE GRAND CAOUSOU

Produits bio 
Produit régional 

lundi 10 janvier 2022





mardi 11 janvier

mercredi 12 janvier

jeudi 13 janvier

vendredi 14 janvier

Repas végétarien 

BATAVIA AU JAMBON	TABOULE	SALADE CROUTONS FROMAGE	SALADE DE LENTILLES ECHALOTES	BETTERAVES BIO AUX POMMES 
MACEDOINE	POMELOS	ROSETTE	CELERI REMOULADE	COLESLAW THAI
STEAK HACHE DE BOEUF	SAUTE DE POULET DU GERS 	SAUCISSE DE TOULOUSE	GNOCCHI SAUCE TOMATE	POISSON PANÉ ET CITRON
TARTE AUX OIGNONS	LIEU A LA TOMATE	CALAMARS À LA ROMAINE	CREPE AU FROMAGE	BURGER DE VEAU
FRITES	POÊLÉE DE LÉGUMES	LENTILLES CUISINEES	RIZ	PETITS POIS AU JUS
HARICOTS PLATS	COQUILLETES	CHOU-FLEUR	CAROTTES SAUTEES	SEMOULE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO 	BANANE BIO 
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CAMEL	COMPOTE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE GRAND CAOUSOU

Produits bio 
Produit régional 



lundi 17 janvier 2022


mardi 18 janvier

mercredi 19 janvier

jeudi 20 janvier

vendredi 21 janvier

Repas végétarien

CAROTTES RAPEES		SALADE COEUR ARTICHAUT		CHOU BLANC MAYONNAISE		RADIS		SALADE VERTE MAIS
OEUF DURS		CHOU CHINOIS AUX NOIX		SALADE AU FROMAGE		SALADE DE POMME DE TERRE AU THON		PATE CAMPAGNE
SAUCISSE DE TOULOUSE ARTISANALE ET LOCALE		BOULETTE VÉGÉTARIENNE SAUCE TOMATE		NORMANDIN DE VEAU		SAUCE CARBONARRA		FILET DE LIEU MARINADE
PAUPIETTE DE VEAU AU CURRY		TARTE CHEVRE ET TOMATE		POISSON BORDELAISE		QUICHE AU FROMAGE		CORDON BLEU
LENTILLES AU JUS		SEMOULE		PURÉE MAISON		CAROTTES PERSILLÉES		PENNES
HARICOTS VERTS PERSILLES		LEGUMES COUSCOUS		COURGETTES SAUTEES		COQUILLETES		FONDUE DE POIREAUX
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX								
COMPOTE POMME		VELOUTE AUX FRUITS MIXES		GATEAU BASQUE		YAOURT FERMIER		CREME VANILLE
LIEGEOIS CHOCOLAT		GAUFRE		COMPOTE POMME FRUITS ROUGES		SEMOULE AU LAIT		BEIGNET CHOCOLAT
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES								

LE GRAND CAOUSOU

Produits bio 
Produit régional 



lundi 24 janvier 2022



mardi 25 janvier

mercredi 26 janvier

jeudi 27 janvier

vendredi 28 janvier

Repas végétarien

TABOULE MENTHE	MACEDOINE DE LEGUMES	CAROTTES RAPÉES ORANGE	PIZZA AU FROMAGE	COLESLAW
BETTERAVES ECHALOTES	SALADE COMPOSEE	SALADE COEUR DE PALMIER	CHOU BLANC AU CURRY	OEUF DUR MAYONNAISE
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	TARTE AUX LEGUMES	BLANQUETTE DE VEAU	SAUTE DE POULET DU GERS 	FILET DE COLIN MEUNIERE
SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES	OMELETTE AUX FINES HERBES	STEAK HACHÉ AUX OIGNONS	SAUCISSE	SAUTE DE PORC AU CURCUMA
COTES DE BLETTES A LA TOMATE	BROCOLIS	RIZ	HARICOTS BEURRE PERSILLADE	SEMOULE
Frites	MACARONI	ENDIVES BRAISÉES	LENTILLES CUISINÉES	PETITS POIS CAROTTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
MARBRÉ	YAOURT AUX FRUITS	GAUFRE	BANANE BIO 	COMPOTE DE FRUITS
COMPOTE POMME POIRE	FLAN CARAMEL	FRUITS DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	CREME VANILLE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE GRAND CAOUSOU

Produits bio 
Produit régional 



lundi 31 janvier 2022

mardi 01 février

mercredi 02 février


jeudi 03 février

vendredi 04 février

Repas végétarien



Chandeleur

SALADE DE POMME DE TERRE AU THON	BATAVIA AU SURIMI	PATE DE CAMPAGNE CORNICHONS	FRIAND AU FROMAGE	SALADE FROMAGERE
CHOU BLANC LARDONS	CELERI REMOULADE	POMELOS	RADIS	SALADE DE CHOU CHINOIS
BOULETTE DE BOEUF AUX HERBES	ROSTIES DE LEGUMES	NORMADIN DE VEAU SAUCE FORESTIERE	SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	NUGGET'S DE POISSON
COLIN A ALA BORDELAISE	TARTE AUX OIGNONS	ECHINE DE PORC MOUTARDE	CHEESE BURGER	CHIPOLATAS ROTIES
SEMOULE	HARICOTS VERTS	TORSADE	HARICOTS PLATS	EPINARDS AU CURRY
CAROTTES PERSILÉES	RIZ	CHOU-FLEUR À LA CRÈME	Frites	BLÉ PILAFF
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	SEMOULE AU LAIT	YAOURT FERMIER RÉGIONAL 	CREPE DE LA CHANDELEUR
COMPOTE DE FRUITS	MOELLEUX AU CITRON	FRUITS DE SAISON	FLAN CARMEL	COMPOTE D'ANANAS
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE GRAND CAOUSOU

Produits bio 
Produit régional 



lundi 7 février 2022

mardi 08 février

mercredi 09 février

jeudi 10 février

vendredi 11 février

Repas végétarien



POMELOS	TABOULE	POMELOS	PIZZA AU FROMAGE	PATE DE CAMPAGNE
BETTERAVES VINAIGRETTE	COLESLAW	OEUF DUR	CHOU CHINOIS AUX NOIX	SALADE FROMAGERE
CHIPOLATAS	GNOCCHI SAUCE CHAMPIGNONS	FILET DE POULET AUX HERBES	STEAK HACHE DE BOEUF	FILET MEUNIERE ET CITRON
BOULETTES D'AGNEAU ORIENTALE	CREPE AU FROMAGE	ECHINE PORC MOUTARDE	PAUPIETTE DE DINDE AUX EPICES	SAUCE CARBONARA
SEMOULE	HARICOTS BEURRE	LENTILLES	ECRASE DE POMME DE TERRE	HARICOTS PLATS SAUTÉS
LEGUMES COUSCOUS	RIZ CREOLE	EPINARDS A LA CREME	BROCOLIS	COQUILLETES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGEOIS VANILLE	FLAN CAMEL	COMPOTE DE FRUITS	CREME VANILLE	CAKE AUX FRUITS
COMPOTE POMME CASSIS	MOELLEUX CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	RIZ AU LAIT	COMPOTE DE FRUITS
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE GRAND CAOUSOU



Produits bio 
Produit régional 

lundi 14 février 2022


mardi 15 février

mercredi 16 février

jeudi 17 février

vendredi 18 février

Repas végétarien

BATAVIA AU JAMBON	SALADE DE LENTILLES	SALADE CROUTONS ET FROMAGE	TABOULÉ	BETTERAVES VINAIGRETTE
MACEDOINE	CELERI REMOULADE	ROSETTE	POMELOS	COLESLAW
STEAK HACHE DE BOEUF	TORTELLINI EPINARD RICOTTA	SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTE DE POULET DU GERS 	POISSON PANE
TARTE AUX OIGNONS	TARTE AU FROMGE	CALAMARS A LA ROMAINE	COLIN A LA TOMATE	NORMANDIN DE VEAU
FRITES	CAROTTES SAUTEES	LENTILLES	POEEE DE LEGUMES	PETITS POIS
HARICOTS PLATS	RIZ CREOLE	CHOU FLEUR	COQUILLETES	SEMOULE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	MOELLEUX CITRON
YAOURT AUX FRUITS	BEIGNET CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FLAN CARMEL	LIEGEOIS CHOCOLAT
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

