



# LE PETIT CAOUSOU

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

PRODUIT LOCAL

CUISINÉ PAR NOS CHEFS

**PRODUIT BIO** Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 03 janvier

mardi 04 janvier

mercredi 05 janvier

jeudi 06 janvier

vendredi 07 janvier



**SALADE DE RIZ BIO**



**SALADE DE POIS CHICHE BIO**

HAMBURGER



ÉPINARDS BÉCHAMEL



FRITES



SALADE D'AVOCAT AU SURIMI

1/2 POMELOS

ESCALOPE DE DINDE AU JUS



HARICOTS BEURRE PERSILLÉS



**BOULGHOUR BIO**



*Repas végétarien*

SALADE VERTE MIMOSA

CHOU ROUGE AUX POMMES



PANÉ FROMAGER  
SAUCE TOMATE



**MACARONI BIO**



**CAROTTE BIO VICHY**



COLESLAW



**CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE**



PAVÉ DE HOKI À LA TOMATE



**SEMOULE BIO**



LÉGUMES COUSCOUS

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX



BEIGNET CHOCOLAT



**ORANGE BIO CANNELLE**



POIRE CARAMEL AU BEURRE SALÉ



COMPOTE DE POMME

COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES





# LE PETIT CAOUSOU

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE



CUISINÉ PAR NOS CHEFS

PRODUIT LOCAL



PRODUIT BIO

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 10 janvier	mardi 11 janvier	mercredi 12 janvier	jeudi 13 janvier	vendredi 14 janvier
<p> ENDIVES DÈS DE JAMBON</p> <p> COURGETTES BIO RAPÉE VINAIGRETTE</p> <p> BOULETTES D'AGNEAU AUX FRUITS SECS</p> <p> GRATIN DAUPHINOIS</p> <p> HARICOTS PLATS BIO</p>	<p> SALADE STRASBOURGEOISE</p> <p> SALADE DE LENTILLES BIO AUX LARDONS</p> <p> CUISSE DE POULET DU GERS</p> <p> POÊLÉE DE LÉGUMES</p> <p> BLÉ BIO PILAF</p>	<p> SALADE CROUTONS FROMAGE</p> <p> SALADE BLÉ BIO</p> <p> RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE</p> <p> TORTIS BIO</p> <p> CHOU ROMANESCO</p>	<p> CRÊPE AU FROMAGE</p> <p> CHILI SIN CARNE</p> <p> RIZ BIO</p> <p> FRICASSÉE DE CÉLERI AU CURRY</p>	<p> BETTERAVES BIO AUX POMMES</p> <p> POTAGE DE LÉGUMES</p> <p> POISSON PANÉ ET CITRON</p> <p> PETITS POIS BIO AU JUS</p> <p> PURÉE DE POMMES DE TERRE</p>
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>MOUSSE CHOCOLAT</p> <p>CRÈME DESSERT VANILLE</p>	<p> COMPOTE DE FRUITS</p> <p> POMME AU FOUR AUX SPÉCULOOS</p>	<p>BANANE CRÈME ANGLAISE</p> <p>YAOURT FERMIER</p>	<p> CHOU À LA CRÈME</p> <p> BANANE CREME ANGLAISE</p>	<p> PECHE SPÉCULOS</p> <p> RIZ AU LAIT MAISON</p>
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





# LE PETIT CAOUSOU

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

PRODUIT LOCAL



CUISINÉ PAR NOS CHEFS



PRODUIT BIO

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 24 janvier		mardi 25 janvier		mercredi 26 janvier		jeudi 27 janvier		vendredi 28 janvier	
PIZZA AU FROMAGE		MACEDOINE MAYONNAISE		CAROTTES RAPÉES ORANGE		<b>TABOULÉ BIO MENTHE</b>		COLESLAW	
CUISSE DE POULET DU GERS SCE DIABLE		SALADE COEUR DE PALMIER SURIMI		DUO CELERI POMME RÂPÉS		SALADE DE POMME DE TERRE MAIS ET OEUF		SALADE VERTE OLIVES	
HAMBURGER		BLANQUETTE DE VEAU		RIZ BIO		LASAGNE DE LÉGUMES		FILET DE COLIN SAUCE CITRONEE	
HAMBURGER		Frites		ENDIVES BRAISÉES		BROCOLIS BIO PERSILLÉS		BOULGOUR BIO	
POELÉE DE LÉGUMES		COTE DE BLETTES TOMATE				PETIT POIS BIO CAROTTES			
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
BANANE CHOCOLAT BIO		YAOURT BIO YEO		PECHE BELLE HELENE		POIRE SPÉCULOOS		DONUTS	
COMPOTE DE FRUIT BIO		LIEGEOIS VANILLE		POMME AU FOUR BIO		FLAN CHOCOLAT			
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									



# LE PETIT CAOUSOU

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

PRODUIT LOCAL



CUISINÉ PAR NOS CHEFS



PRODUIT BIO

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 31 janvier	mardi 01 février	mercredi 02 février	jeudi 03 février	vendredi 04 février	
	<i>Repas végétarien</i>			<i>Crepes de la chandeleur</i>	
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE QUINOA	PAMPLEMOUSSE	CRÊPE JAMBON	SALADE FROMAGERE	
CELERI ET POMMES	SALADE DE POMME DE TERRE ET OEUF	COLESLAW		SALADE D'ENDIVES POMMES	
ÉMINCÉ DE BOEUF PAPIKA	DALH DE LENTILLES BLONDES	BURGER DE VEAU AU CHEDDAR	SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	NUGGET'S DE POISSON	
SEMOULE BIO	HARICOTS VERTS BIO	SPAGHETTI BIO	POMME DE TERRE BIO VAPEUR	EPINARD BIO CURRY	
CAROTTES PERSILÉES	RIZ BIO	CHOU-FLEUR BIO À LA CRÈME	PURÉE DE POTIRON BIO	BLÉ BIO PILAFF	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX					
YAOURT BIO YEO	SEMOULE AU LAIT	POMME ROTIE AU CAMEL	ILE FLOTANTE	CREPE DE CHANDELEUR NUTELLA	
CREME DESSERT CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE	ANANAS ROTI SPECULOS	TARTE AUX POMMES		
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES					



# LE PETIT CAOUSOU

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

PRODUIT LOCAL



CUISINÉ PAR NOS CHEFS



PRODUIT BIO

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 07 février		mardi 08 février		mercredi 09 février		jeudi 10 février		vendredi 11 février	
<b>Repas végétarien</b>									
JULIENNE DE CAROTTES		<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>		SALADE VERTE ET GOUDA		SALADE ENDIVE GOUDA		ROSETTE ET CORNICHONS	
CHOU BLANC POMMES		SALADE DE PATES MIMOSA		<b>CELERI BIO REMOULADE</b>		SALADE FROMAGERE		SAUCISSON AIL	
SAUTÉ PORC À L'ANANAS		GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE		ÉMINCÉ DE BOEUF POIVRADE		ESCALOPE DE POULET ROTIE AUX HERBES		FILET MEUNIERE ET CITRON	
<b>SEMOULE BIO</b>		PURÉE DE CAROTTES		<b>RIZ BIO AUX EPICES DOUCES</b>		POMME SAUTÉ		<b>HARICOTS PLATS BIO SAUTÉS</b>	
<b>LEGUMES SAUTÉS BIO</b>		POMME VAPEUR		ENDIVES BRAISÉES		CHOUX DE BRUXELLES		<b>COQUILLETES BIO</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>									
YAOURT FERMIER		FLAN VANILLE		SALADE D'AGRUMES		MUFFIN PEPITE DE CHOCOLAT		SMOOTHIE BANANE KIWI	
FROMAGE BLANC AU COULIS		SALADE DE FRUITS FRAIS		PECHES CHOCOLAT				COMPOTE POMME	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>									



# LE PETIT CAOUSOU

VIANDE D'ORIGINE FRANÇAISE

PRODUIT LOCAL



CUISINÉ PAR NOS CHEFS



PRODUIT BIO

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous référer au tableau des allergènes présents sur le self.

lundi 14 février		mardi 15 février		mercredi 16 février		jeudi 17 février		vendredi 18 février		
						<i>Repas végétarien</i>				
CHOU BLANC LARDONS	CAROTTES RAPÉES BIO	PAMPLEMOUSSE		COLESLAW		FRIAND FROMAGE		SALADE FROMAGERE		
CELERI ET POMMES	PIEMONAISE	SAUCE CARBONARA		OMELETTE AU FROMAGE (OEUF BIO)		NUGGET'S POISSON		SALADE D'ENDIVES POMME BIO		
SAUTÉ DE BOEUF PAPIKA	CUISSE DE POULET	SPAGHETTI		RATATOUILLE		CELERI POÉLÉ PIMENT D'ESPELETTE		LENTILLES BIO CUISINÉES		
SEMOULE BIO	FONDUE DE POIREAUX	EPINARDS AU CURRY		POMME DE TERRE GRENAILLES		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COTES DE BLETTES BIO PERSILLADE	FLAGEOLETS					ILE FLOTTANTE CREME ANGLAISE	CAKE CHOCOLAT	COMPOTE POMME BIO ZEST CITRON	SMOOTHIE ANANAS MENTHE	FROMAGE BLANC FRUIT ROUGE
						CREME DESSERT CHOCOLAT		ANANAS ROTI SPECULOOS	COCKTAIL DE FRUIT BIO	FLAN CHOCOLAT
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES										