

# LE GRAND CAOUSOU




 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 09 mai	mardi 10 mai	mercredi 11 mai	jeudi 12 mai	vendredi 13 mai
<a href="#">Jeudi Je Dis !</a>				
<b>BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES</b>				
<b>HOKI THYM ET CITRON</b>	<b>BLANQUETTE DE VEAU</b>	<b>CHIPOLATAS</b>	<b>PILONS DE POULET TEX MEX</b>	
<b>RIZ</b>	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>	<b>LENTILLES PAYSANNES</b>	<b>FRITES</b>	
<b>BROCOLIS</b>	<b>FARFALLES</b>	<b>AUBERGINE GRILLEES</b>	<b>CAROTTES À LA CRÈME DE CIBOULETTE</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>LIÉGEOIS À LA VANILLE</b>	<b>CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF</b> 	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>GATEAU DU CHEF</b> 	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				

# LE GRAND CAOUSOU



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 16 mai		mardi 17 mai		mercredi 18 mai		jeudi 19 mai		vendredi 20 mai	
						Jeudi Je Dis ! 			
<b>CROQUE MONSIEUR DU CHEF</b> 	<b>CHILI CON CARN</b>	<b>FILET MEUNIERE CITRON</b>	<b>TARTIFLETTE</b>						
<b>ÉPINARDS A LA BÉCHAMEL</b>	<b>RIZ</b>	<b>TORTIS</b>	<b>SALADE VERTE</b>						
<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>POELÉE DE POIVRONS ET MAIS</b>	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>							
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>									
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>POMME AU FOUR AUX FRUITS ROUGES</b>	<b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b>	<b>FLAN NAPPÉ CAMEL</b>						
<b>PÊCHE AU SIROP</b>	<b>RIZ AU LAIT AU CAMEL</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>						
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>									

# LE GRAND CAOUSOU


Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 23 mai		mardi 24 mai		mercredi 25 mai		jeudi 26 mai		vendredi 27 mai	
<b>Jeudi Je Dis !</b> 									
<b>SAUCE CARBONARA</b>		<b>ROTI DE VEAU AU JUS</b>		<b>CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES DE PROVENCE</b>					
<b>JULIENNE DE LÉGUMES</b>		<b>POMMES DE TERRE AU FOUR</b>		<b>RATATOUILLE</b>					
<b>PENNE</b>		<b>HARICOTS BEURRE AU BASILIC</b>		<b>BLÉ</b>					
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>									
<b>CREME DESSERT</b>		<b>TARTE AUX POMMES</b>		<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>					
<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>ILE FLOTTANTE</b>		<b>COMPOTE</b>					
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>									



# LE GRAND CAOUSOU


Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 30 mai		mardi 31 mai		mercredi 01 juin		jeudi 02 juin		vendredi 03 juin	
						Jeudi Je Dis ! 			
<b>BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE</b>		<b>HACHIS PARMENTIER</b>		<b>SAUCE CARBONARA</b>		<b>PIZZA PARTY DU CHEF</b>			
<b>RATATOUILLE</b>		<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>		<b>POELÉE DE LÉGUMES</b>		<b>SALADE VERTE</b>			
<b>RIZ</b>		<b>PIPERADE</b>		<b>COQUILLETES</b>					
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>									
<b>PÊCHE AU SIROP</b>		<b>LIÉGEOIS À LA VANILLE</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>GLACE</b>			
<b>ILE FLOTTANTE</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>SEMOULE AU LAIT</b>		<b>ABRICOT AU SIROP</b>			
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS</b>									



# LE GRAND CAOUSOU


Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
			Jeudi Je Dis ! 	
	<b>NUGGETS DE VOLAILLE</b>	<b>DUO DE SAUCISSES</b>	<b>ROTI DE BOEUF</b>	
	<b>PETITS POIS CAROTTES</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	
	<b>RIZ</b>	<b>AUBERGINES À LA TOMATE</b>	<b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
	<b>CRÈME DESSERT SPÉCULOOS</b>	<b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>TARTE AU CHOCOLAT</b>	
	<b>BROWNIE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CRÈME DESSERT PRALINÉ</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# LE GRAND CAOUSOU


Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 13 juin		mardi 14 juin		mercredi 15 juin		jeudi 16 juin		vendredi 17 juin	
						Jeudi Je Dis ! 			
<b>FILET DE POISSON SAUCE BEURRE</b>		<b>ESCALOPE VIENNOISE</b>		<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>		<b>POTATOE'S BURGER</b>			
<b>RIZ</b>		<b>CAROTTES VICHY</b>		<b>TOMATES À LA PROVENÇALE</b>		<b>SALADE VERTE</b>			
<b>BROCOLIS</b>		<b>SEMOULE</b>		<b>FARFALLE</b>					
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>									
<b>COMPOTE DE FRUITS TOUT FRUITS</b>		<b>FRUITS DE SAISON</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>			
<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>CLAFOUTIS</b>		<b>SUNDAE CAMEL</b>		<b>BROWNIES</b>			
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>									



# LE GRAND CAOUSOU


Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 20 juin		mardi 21 juin		mercredi 22 juin		jeudi 23 juin		vendredi 24 juin	
						Jeudi Je Dis ! 			
<b>BROCHETTE TEX MEX</b>		<b>SAUCE CARBONARA</b>		<b>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATE</b>		<b>PEPEITE DE POISSON</b>			
<b>LEGUMES DE SAISON</b>		<b>MACARONIS</b>		<b>CAROTTES PERSILLÉES</b>		<b>PDT AU FOUR</b>			
<b>FARFALLES</b>		<b>AUBERGINES</b>		<b>SEMOULE</b>		<b>PETITS POIS</b>			
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>									
<b>TARTE AUX FRAISES</b>		<b>PÊCHE AU SIROP</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>		<b>LIÉGEAIS CHOCOLAT</b>			
<b>ABRICOT AU SIROP</b>		<b>GAUFRE AU SUCRE</b>		<b>PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>			
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>									



# LE GRAND CAOUSOU


Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
			Jeudi Je Dis ! 	
<b>POISSON BORDELAISE</b>	<b>MERGUEZ GRILLÉES</b>	<b>WINGS DE VOLAILLE</b>	<b>STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE CHEDDAR</b>	
<b>POÊLÉE DE COURGETTES</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>RIZ</b>	<b>RATATOUILLE FROIDE</b>	
<b>MACARONIS</b>	<b>LÉGUMES GRILLÉS</b>	<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	<b>CHIPS</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>	<b>TARTE AU CITRON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>GLACE</b>	
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>TARTE AUX POMMES</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				