



LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

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

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
REPAS VEGETARIEN				
TABOULÉ	CHAMPIGNONS SAUCE FROMAGE BLANC		FEUILLETE HOT DOG	SALADE VERTE AUX AGRUMES
BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE	GNOCCHI SAUCE TOMATE		SAUTE DE PORC AU TANDOORI	FILET MEUNIERE ET CITRON
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES RISSOLÉES		SEMOULE	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ
TORTIS	COURGETTES SAUTÉES		LÉGUMES COUSCOUS	PUREE DE POMMES DE TERRE
PETIT SUISSE NATURE				
FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

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
	REPAS VEGETARIEN		<i>Animation Star grèce</i>	
SALADE DE BLÉ JAMBON FROMAGE	BETTERAVES AUX ÉCHALOTES		TZATZIKI	BATAVIA AU FROMAGE
WINGS DE VOLAILLE	GNOCCHI SAUCE TOMATE		SAUTE DE PORC AU CAMEL	CALAMARS
COQUILLETES	HARICOTS PLATS À LA TOMATE		RIZ CREOLE	POMME VAPEUR
CAROTTES VICHY	FRITES		PIPERADE	PETITS POIS À LA PROVENÇALE
PETIT SUISSE AROMATISÉ				
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT		ORANGE BIO	LIEGEOIS VANILLE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELISÉS
 PRODUITS LOCAUX

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

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
--------------	--------------	-----------------	--------------	-----------------

REPAS VEGETARIEN

SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE POMME DE TERRE TOMATE MAIS OLIVES		FERIE	PONT
BOULETTES DE BOEUF AU PAPRIKA	TORTELLINIS EPINARD RICOTTA			
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS				
PURÉE DE POMME DE TERRE	CAROTTES PERSILLÉES			
YAOURT AROMATISÉ				
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUIT			

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES





LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE



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



lundi 30 mai	mardi 31 mai	mercredi 01 juin	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
--------------	--------------	------------------	---------------	------------------

TRANCHE DE MELON	TOMATE SURPRISE		MACÉDOINE DE LÉGUMES	COEUR D'ARTICHAUT
SAUTE DE PORC AUX EPICES	SAUCISSE DE TOULOUSE		BOULETTE TOMATE ET BASILIC	BLANQUETTE DE POISSON
MACARONIS	BROCOLIS		CHOU-FLEUR	SEMOULE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LENTILLES CUISINÉES		FRITES	LEGUMES COUSCOUS
PETIT SUISSE				
FRUIT DE SAISON	GLACE		BEIGNET AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUIT

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES





LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE


 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

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

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

 **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
			REPAS VEGETARIEN 	
FERIE	SALADE DE TOMATE ET CONCOMBRE AU BASILIC		SALADE DE POMME DE TERRE	TRANCHE DE MELON
	SAUTE DE PORC A L'ANANAS		GNOCCHI SAUCE CHAMPIGNONS	PEPITE DE POISSON
	RIZ		POEELE DE LEGUMES	EPINARDS BÉCHAMEL
	PIPERADE			SEMOULE
	PETIT SUISSE FRUITÉ			
	ORANGE		CREME DESSERT	LIEGEOIS CHOCOLAT
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

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

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	
BETTERAVES ECHALOTES		SALADE DE LENTILLES				CAROTTES RAPEES		TRANCHE DE PASTÈQUE	
CHIPOLATAS		RAVIOLE AU SAUMON				SAUTE DE PORC AU CURRY		FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON	
DUO DE HARICOTS VERTS BEURRE		POMME VAPEUR				EPINARDS BÉCHAMEL		RIZ	
LENTILLES		POELEE DE COURGETTES				GRATIN DE MACARONIS		RATATOUILLE	
PETIT SUISSE NATURE									
SUNDAE CAMEL		FRUIT DE SAISON				FRUIT DE SAISON		MOUSSE CHOCOLAT	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									






LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

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



lundi 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
REPAS VEGETARIEN 				
BATAVIA AU FROMAGE	TRANCHE DE PASTÈQUE		MELON	SALADE PIÉMONTAISE
SAUCISSE DE TOULOUSE	TORTELLINI EPINARD RICOTTA		SAUCE BOLOGNAISE	BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE
LENTILLES	Frites		LÉGUMES BASQUAISES	FLEURETTE DE BROCOLIS
LÉGUMES SAUTÉS	RATATOUILLE		COQUILLETES	PDT VAPEUR
PETIT SUISSE NATURE				
FLAN CARAMEL	COMPOTE DE POMME		GLACE	LIEGEOIS VANILLE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE



PRODUITS BIO

PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS

PRODUITS LOCAUX



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



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
CAROTTES RAPEES AUX AGRUMES	SALADE COMPOSEE		MELON	ROSETTE CORNICHONS
SAUTÉ DE DINDE FAÇON TAJINE	GNOCCHI		SAUCE CARBONARA	COLIN A LA BORDELAISE
RIZ PILAF	PETITS POIS AU JUS		RATATOUILLE	PURÉE DE POMME DE TERRE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	-		TORTIS	COURGETTES SAUTÉES
PETIT SUISSE NATURE				
FRAISE	SALADE DE FRUITS		GLACE	FRUIT DE SAISON
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				




LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE



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



lundi 04 juillet	mardi 05 juillet	mercredi 06 juillet	jeudi 07 juillet	vendredi 08 juillet
	REPAS VEGETARIEN 		Repas des vacances	
TRANCHE DE PASTÈQUE	CONCOMBRE BULGARE		FRIAND HOT DOG	
MIJOTÉ DE PORC AUX OLIVES	PIZZA AU FROMAGE		SAUCE BOLOGNAISE	
AUBERGINES	-		EPINARDS BÉCHAMEL	
RIZ JAUNE	HARICOTS VERTS		GRATIN DE MACARONIS	
PETIT SUISSE AROMATISÉ				
PECHE	ABRICOT AU SIROP		MOELLEUX AU CHOCOLAT	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

