



LE GRAND CAOUSOU

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	CONCOMBRE VINAIGRETTE	FEUILLETE HOT DOG	SALADE VERTE AUX AGRUMES
ASPERGES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE	SALADE VERTE AU SURIMI	MELON JAUNE	RILLETES DE PORC
BETTERAVES A LA FETA	SALADE DE PÂTES OEUF ET MAÏS	CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE DE TOMATES	CHOU BLANC AUX RAISINS
BOULETTE DE BOEUF SAUCE TOMATE	GNOCCHI SAUCE TOMATE	ROTI DE DINDE AU JUS	SAUTE DE PORC AU TANDOORI	FILET MEUNIER ET CITRON
CORDON BLEU	TARTE AU FROMAGE	EMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	BROCHETTE DE COLIN SAUCE CITRON	MERGUEZ GRILLÉES
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES RISSOLÉES	EPINARDS AUX OIGNONS	SEMOULE	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ
TORTIS	COURGETTES SAUTÉES	BLÉ	LÉGUMES COUSCOUS	PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
PECHE FAÇON MELBA	GAUFRE	CREME DESSERT	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE DE POMMES
COMPOTE DE FRUITS	FLAN CARAMEL	ÎLE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
CHOU À LA CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT AUX SPÉCULOOS	LIÉGEOIS CHOCOLAT
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE GRAND CAOUSOU



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



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	PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	TZATZIKI	MELON JAUNE
CAROTTES RÉMOULADE À L'ORANGE	SALADE DE PÂTES AU THON	RADIS BEURRE	POMELOS	POIREAUX VINAIGRETTE
SALADE DE COEURS DE PALMIERS	BATAVIA AUX CROUTONS	CHOUX FLEURS MIMOSA	SALADE TOMATES, FETA, OLIVES	BATAVIA AU FROMAGE
WINGS DE VOLAILLE	PIZZA AU FROMAGE	TAJINE DE VOLAILLE AUX OLIVES	SAUTE DE PORC AU CAMEL	CALAMARS
CHIPOLATAS	BOULETTE TOMATE ET BASILIC	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO	BOULETTE DE BOEUF AU CURRY	CUISSE DE POULET ROTIE BASQUAISE
COQUILLETES	HARICOTS PLATS À LA TOMATE	POELÉE DE LÉGUMES DE SAISON	RIZ CREOLE	POMME VAPEUR
CAROTTES VICHY	FRITES	SEMOULE	PIPERADE	PETITS POIS À LA PROVENÇALE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CREME VANILLE	MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMMES FRAISES	ORANGE BIO 	YAOURT FERMIER
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FROMAGE BLANC AU MIEL	FRUIT DE SAISON
COMPOTE	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES A LA FLEUR D'ORANGER	LIEGEOIS VANILLE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				




LE GRAND CAOUSOU



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



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		TOMATES ET MAIS		FERIE		PONT	
MOUSSE DE CANARD		CHAMPIGNONS FROMAGE BLANC		MACÉDOINE MAYONNAISE					
SALADE HARICOTS VERTS AU FROMAGE		SALADE VERTE MIMOSA		OEUFS MIMOSA					
BOULETTES DE BOEUF AU PAPRIKA		TORTELLINIS EPINARD RICOTTA		STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE					
MERGUEZ		QUICHE AU SAUMON		SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES					
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		RIZ		COQUILLETES					
PURÉE DE POMME DE TERRE		CAROTTES PERSILLÉES		CHOUX FLEURS AU PAPRIKA					
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
PÊCHE AU SIROP		POIRE AU CHOCOLAT		BANANE					
LIEGEOIS CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON					
FRUIT DE SAISON		CREME DESSERT		ABRICOTS AU SIROP					
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									





LE GRAND CAOUSOU



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 CAROTTES AUX AGRUMES TRANCHE DE PASTÈQUE	FRIAND AU FROMAGE TABOULÉ À LA MENTHE TOMATE SURPRISE	SALADE COMPOSÉE RILLETTE SALADE DE PÂTE	OEUF MIMOSA CÉLERI RÉMOULADE MACÉDOINE DE LÉGUMES	COEUR D'ARTICHAUT TRANCHE DE MELON ROSETTE ET BEURRE
SAUTE DE PORC AUX EPICES PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE TOULOUSE COLIN A LA BORDELAISE	BURGER DE VEAU A LA MOUTARDE MERGUEZ	PIZZA PEPPERONI BOULETTE A LA TOMATE	BLANQUETTE DE POISSON ESCALOPE VIENNOISE
MACARONIS HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BROCOLIS LENTILLES CUISINÉES	PURÉE DE POMMES DE TERRE COURGETTES SAUTÉES	CHOU-FLEUR FRITES	SEMOULE LEGUMES COUSCOUS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE FRUITS LIEGEOIS AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	GLACE CRÈME A LA VANILLE FRUIT DE SAISON	TIRAMISU DU CHEF CREME CHOCOLAT COMPOTE DE POMMES	BEIGNET AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON FROMAGE BLANC	COCKTAIL DE FRUITS FRUIT DE SAISON FLAN CAMEL
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE GRAND CAOUSOU



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



lundi 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
			REPAS VEGETARIEN 	
FERIE	MOUSSE DE FOIE SALADE DE TOMATE ET CONCOMBRE AU BASILIC SALADE D'ARTICHAUTS	ASPERGES MIMOSA SALADE VERTE AU THON MELON	SALADE DE POMME DE TERRE BATAVIA AU FROMAGE OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	TRANCHE DE MELON CAVIAR AUBERGINES CHAMPIGNONS FROMAGE BLANC AU CURRY
	SAUTE DE PORC A L'ANANAS FILET DE COLIN MEUNIERE	CUISSE DE POULET AUX HERBES PAUPIETTE DE VEAU	GNOCCHI SAUCE CHAMPIGNONS CREPE AU FROMAGE	CORDON BLEU TARTE AU SAUMON
	RIZ PIPERADE	CAROTTES VICHY FLAGEOLETS	POEELE DE LEGUMES TORTIS	EPINARDS BÉCHAMEL SEMOULE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	ORANGE FRUIT DE SAISON PECHE AU SIROP	ANANAS AU SIROP POMME AU FOUR FRUIT DE SAISON	GAUFRE FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUIT	LIEGEOIS CHOCOLAT FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE GRAND CAOUSOU



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



lundi 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
REPAS VEGETARIEN				
BETTERAVES ECHALOTES	SALADE DE LENTILLES	SALADE TOMATES CIBOULETTE	MELON	TRANCHE DE PASTÈQUE
SALADE DE COEUR D'ARTICHAUD	RADIS	SALADE VERTE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE VERTE À L'OEUF ET FROMAGE
BATAVIA AU JAMBON	ASPERGES	PASTEQUE	RADIS CROQ'SEL	SALADE MAÏS POIVRONS OLIVES
CHIPOLATAS	PIZZA AU FROMAGE	BOEUF À LA PROVENCALE	SAUTE DE PORC AU CURRY	FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON
CUISSE DE POULET ROTIE	RAVIOLE AU SAUMON	ESCALOPE DE DINDE POELÉE	BOULETTE DE BOEUF AUX HERBES	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE
DUO DE HARICOTS VERTS BEURRE	POMME VAPEUR	BLÉ	EPINARDS BÉCHAMEL	RIZ
LENTILLES	POEELE DE COURGETTES	GRATIN D'AUBERGINE	GRATIN DE MACARONIS	RATATOUILLE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
SUNDAE CARAMEL	FRUIT DE SAISON	ANANAS	MARBRE	MOUSSE CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON	FLAN CARAMEL	COMPOTE DE POMME CASSIS	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS
POIRE AU CHOCOLAT	DONUTS	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT CARAMEL	FRUIT DE SAISON
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE GRAND CAOUSOU



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				
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE COEUR D'ARTICHAUT BATAVIA AU FROMAGE	TRANCHE DE PASTÈQUE COLESLAW BETTERAVES ROUGES	CONCOMBRE TZATZIKI OEUF DUR SALADE AUX NOIX	PIZZA MELON SALADE VERTE AUX AGRUMES	SALADE PIÉMONTAISE CONCOMBRE CRÈME FRAICHE PASTÈQUE
SAUCISSE DE TOULOUSE BROCHETTE DE POISSON PANÉ	TORTELLINI EPINARD RICOTTA TARTE CHEVRE TOMATE	RÔTI DE PORC AU JUS JOUE DE BOEUF BRAISÉE	CUISSE DE POULET ROTIE SAUCE BOLOGNAISE	BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE ESCALOPE DE DINDE SAUCE SOJA
LENTILLES LÉGUMES SAUTÉS	FRITES RATATOUILLE	BLÉ HARICOTS BEURRE	LÉGUMES BASQUAISES COQUILLETES	FLEURETTE DE BROCOLIS PDT VAPEUR
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FLAN CARAMEL FRUIT DE SAISON RIZ AU LAIT	COMPOTE DE POMME FRUIT DE SAISON BEIGNET CHOCOLAT	POIRE AU SIROP SALADE DE FRUITS FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP CRÈME CARAMEL FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE FRUIT DE SAISON ABRICOTS AU SIROP
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				






LE GRAND CAOUSOU



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



lundi 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
REPAS VEGETARIEN 				
TRANCHE DE MELON COLESLAW CAROTTES RAPEES AUX AGRUMES	SALADE DE POIS CHICHES SALADE COMPOSEE PASTEQUE	BATAVIA AU SURIMI TOMATES ET CONCOMBRES BETTERAVES	TABOULÉ À LA MENTHE MELON SALADE DE POMME DE TERRE MAIS TOMATE	ROSETTE CORNICHONS BATAVIA AU FROMAGE PASTEQUE
MERGUEZ SAUTÉ DE DINDE FAÇON TAJINE	GNOCCHI TARTE AU SAUMON	CUISSE DE POULET AUX HERBES BOULETTE DE BOEUF AU PAPRIKA	SAUCE CARBONARA OMELETTE AUX HERBES	COLIN A LA BORDELAISE ESCALOPE VIENNOISE
RIZ PILAF HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PETITS POIS AU JUS FRITES	SEMOULE POEELE DE LEGUMES	RATATOUILLE TORTIS	PURÉE DE POMME DE TERRE COURGETTES SAUTÉES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE FRUITS YAOURT FERMIER FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS GAUFRE COMPOTE DE POIRES	CREME DESSERT FRUIT DE SAISON POIRE AU CHOCOLAT	GLACE MOELLEUX CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON POMME AU FOUR SEMOILE AU LAIT



LE GRAND CAOUSOU

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 04 juillet		mardi 05 juillet		mercredi 06 juillet		jeudi 07 juillet		vendredi 08 juillet	
REPAS VEGETARIEN									
TRANCHE DE PASTÈQUE SALADE COMPOSÉE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE		CONCOMBRE BULGARE MELON SALADE AUX NOIX		SALADE TOMATES CIBOULETTE SALADE COMPOSEE PASTÈQUE		FRIAND HOT DOG COLESLAW SALADE COEUR ARTICHAUT			
MIJOTÉ DE PORC AUX OLIVES PAUPIETTE DE VEAU AU JUS		PIZZA AU FROMAGE CREPE AUX CHAMPIGNONS		BOULETTE D'AGNEAU QUICHE AU SAUMON		SAUCE BOLOGNAISE FILET DE COLIN A LA BORDELAISE			
AUBERGINES RIZ JAUNE		FRITES HARICOTS VERTS		LÉGUMES PIPERADE SEMOULE		EPINARDS BÉCHAMEL GRATIN DE MACARONIS			
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
PÊCHE FRUIT DE SAISON FLAN CARAMEL		ABRICOT AU SIROP COCKTAIL DE FRUITS DONUTS		TARTE AUX POMMES LIEGEOIS VANILLE FRUIT DE SAISON		MOELLEUX AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT CARAMEL			

