



LE PETIT 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	
<i>Menu végétarien</i>									
BETTERAVES BIO	CHAMPIGNONS SAUCE FROMAGE BLANC	CONCOMBRE VINAIGRETTE	COEUR D'ARTICHAUT	GUACAMOLE					
ASPERGES VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE	SALADE VERTE BIO AU SURIMI	SALADE DE PATES BIO	RILLETES DE PORC					
BOEUF BOLOGNAISE	OMELETTE (COEUFs BIO) AUX HERBES	ROTI DE DINDE AU JUS	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	FILET MEUNIERE MSC ET CITRON					
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	POMMES RISSOLÉES	EPINARDS AUX OIGNONS	SEMOULE BIO	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ					
TORTI BIO	COURGETTES SAUTÉES BIO	BLÉ BIO	LÉGUMES COUSCOUS	RIZ BIO					
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
PECHE FAÇON MELBA	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES	FROMAGE BLANC FRUIT ROUGE	POIRE BIO CHOCOLAT					
COMPOTE DE FRUITS	FLAN PISTACHE	ÎLE FLOTTANTE	ORANGE SPECULOS	SALADE DE FRUIT					
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									



LE PETIT 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 16 mai	mardi 17 mai	mercredi 18 mai	jeudi 19 mai	vendredi 20 mai
<i>Menu végétarien</i>		<i>Animation Star : Saveur des îles</i>		
SALADE DE COEURS DE PALMIERS	BETTERAVES BIO AUX ÉCHALOTES	PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	ACRAS DE MORUE	SALADE DE BROCOLIS BIO
SALADE DE TOMATE BIO À LA FETA	CONCOMBRE BIO A LA MENTHE	RADIS BEURRE	SALADE AVOCAT SURIMI	POIREAUX VINAIGRETTE
EMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	BATONNET DE FROMAGE	TAJINE DE VOLAILLE AUX OLIVES	PORC ANANAS	CALAMARS
FRITES	HARICOTS PLATS À LA TOMATE	POELÉE DE LÉGUMES DE SAISON	RIZ THAI PARFUMÉ	BLÉ BIO
CAROTTES BIO LOCALE VICHY	POMMES BOULANGÈRES	SEMOULE BIO	LEGUME DE SOLEIL	PETITS POIS À LA PROVENÇALE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
POIRE CARAMEL	MOUSSE AU CHOCOLAT	ANANAS BIO ROTIES	ILES FLOTANTE	DONUTS
COMPOTE DE FRUIT	ENTREMETS PRALINÉ	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE AUX NOIX COCO	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE PETIT 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 23 mai	mardi 24 mai	mercredi 25 mai	jeudi 26 mai	vendredi 27 mai
<i>Menu végétarien</i>				
FRIAND AU FROMAGE	SALADE POMME DE TERRE TOMATE MAIS OLIVES	SALADE GRECQUE	FERIE	PONT
	CHAMPIGNONS FROMAGE BLANC	MACÉDOINE BIO MAYONNAISE		
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	CHILI SIN CARNE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE		
HARICOTS BEURRE BIO PERSILLÉS	RIZ	COQUILLETES BIO		
PURÉE DE POMME DE TERRE BIO	CAROTTES LOCALE PERSILLÉES	CHOUX FLEURS AU PAPRIKA		
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FROMAGE BLANC COULIS EXOTIQUE	POIRE BIO AU CHOCOLAT	BANANE CRÈME ANGLAISE		
LIÉGEOIS AU CAFÉ	POMME ROTIE BIO AU SPÉCULOS	CHAUSSON POMME		
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE PETIT 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 30 mai		mardi 31 mai		mercredi 01 juin		jeudi 02 juin		vendredi 03 juin	
					<i>Menu végétarien</i>				
SAUCISSE A L'AIL		TRANCHE DE MELON BIO		SALADE COMPOSÉE		OEUFS BIO MIMOSA		COEUR D'ARTICHAUT	
TABOULÉ À LA MENTHE		RADIS BIO BEURRE		BROCOLIS AUX ÉPICES		HOUMOUS		CONCOMBRE A LA CRÈME BIO	
SAUTÉ DE DINDE FACON BASQUAISE		SAUCISSE DE TOULOUSE		CORDON BLEU		COUSCOUS VÉGÉTARIEN		ROUGAIL DE POISSON	
MACARONI BIO		TOMATE À LA PROVENÇALE		PURÉE DE POMME DE TERRE BIO		LÉGUMES COUSCOUS		RIZ JAUNE	
HARICOTS VERTS BIO		Frites		COURGETTES BIO SAUTÉES		SEMOULE BIO		GRATIN DE CHOUX-FLEURS BIO	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
COMPOTE DE FRUITS		GLACE		TIRAMISU DU CHEF		ABRICOTS SIROP		BEIGNET CHOCOLAT	
BANANE AU CHOCOLAT						CRÈME VANILLE			
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									





LE PETIT 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 06 juin	mardi 07 juin	mercredi 08 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
<i>Menu végétarien</i>				
FERIE	TRANCHE DE MELON BIO	ASPERGES MIMOSA	SALADE DE PÂTES BIO AU THON	SALADE D'ARTICHAUD
	CAVIAR AUBÉRGINES	SALADE VERTE AU THON	ROSETTE CORNICHONS	SALADE DE TOMATE ET CONCOMBRE BIO AU BASILIC
	LASAGNES VÉGÉTARIENNES	PILONS DE POULET AUX HERBES	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE	COLIN À LA BORDELAISE
	EPINARDS BECHAMEL BIO	POÊLÉE DE LÉGUMES	CAROTTES BIO LOCALES VICHY	RIZ BIO PILAF
		SPAGHETTI BIO	POMMES NOISETTE	HARICOTS PLATS A LA TOMATE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	PUDDING AU CHOCOLAT	ANANAS AU SIROP	SALADE DE FRUIT	ORANGE CANNELLE
	TAPIOCCA À LA VANILLE	POMME AU FOUR BIO	COMPOTE FRAISE BANANE	CRÈME DESSERT VANILLE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE PETIT 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 13 juin	mardi 14 juin	mercredi 15 juin	jeudi 16 juin	vendredi 17 juin
<i>Menu végétarien</i>				
TARTE AUX LÉGUMES CAROTTES RAPÉES BIO VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGES BIO SALADE DE COEUR DE PALMIER	SALADES TOMATES BIO CIBOULETTE POMELOS AU MIEL	SALADE DE COEUR DE PALMIER BIO RADIS BEURRE	TRANCHE DE PASTÈQUE SALADE VERTE BIO À L'OEUF ET FROMAGE
ROTI DE PORC AU JUS	CHIPOLATAS	BOEUF À LA PROVENCALE	GARTIN DE COURGETTES POMMES DE TERRE FROMAGER	FILET DE POISSON MSC PANÉ ET CITRON
EPINARD À LA CRÈME GRATIN DE MACARONIS BIO	Frites DUO DE HARICOTS VERTS BEURRE BIO	BLÉ BIO GRATIN D'AUBERGINE	POELÉE DE LÉGUMES BIO	RIZ BIO RATATOUILLE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COCKTAIL DE FRUIT RIZ AU LAIT	GLACE VANILLE/FRAISE GLACE VANILLE/CHOCOLAT	ANANAS RÔTI COMPOTE DE POMME CASSIS	BEIGNET CHOCOLAT	MOUSSE DE CHOCOLAT FLAN NAPPÉ CARAMEL
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE PETIT 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 20 juin	mardi 21 juin	mercredi 22 juin	jeudi 23 juin	vendredi 24 juin
<i>Menu végétarien</i>				
CAROTTES RÂPÉES BIO LOCALES VINAIGRETTE	TRANCHE DE PASTÈQUE	CONCOMBRE TZATZIKI	SALADE VERTE BIO TOMATE	SALADE PIÉMONTAISE
COEUR D'ARTICHAUT	COLESLAW	OEUF DUR AU THON	CHOU-FLEUR BIO À LA GRECQUE	TARTE AUX POIREAUX
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	RÔTI DE PORC AU JUS	CUISSE DE POULET ROTIE	BEIGNET DE CALAMARS SAUCE TARTARE
PURÉE DE POMME DE TERRE BIO	COQUILLETTE BIO	BLÉ	LÉGUMES BASQUAISES	FLEURETTE BROCOLIS BIO
LÉGUMES SAUTÉS	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE BIO	RIZ	SEMOULE BIO
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CRÈME CARAMEL	CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF	PÊCHE AU SIROP	ECLAIR CHOCOLAT	ANANAS ROTI
POIRE AU SIROP	BANANE BIO CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS		LIEGEOIS VANILLE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE PETIT 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 27 juin	mardi 28 juin	mercredi 29 juin	jeudi 30 juin	vendredi 01 juillet
				<i>Menu végétarien</i>
TRANCHE DE MELON	TABOULÉ À LA MENTHE (SEMOULE BIO)	PÊCHE AU THON	DUO MELON PASTÈQUE	ROSETTE CORNICHONS
COLESLAW (CAROTTES LOCALES)	SALADE QUINOA	TOMATES ET CONCOMBRES		BETTERAVES BIO AUX POMMES
ROTI DE PORC AU JUS	EMINCÉ DE DINDE ESTRAGON	ESCALOPE VIENNOISE	HOT DOG	TORTELLINI FROMAGE BIO
GRATIN DAUPHINOIS	RATATOUILLE	BOULGHOUR BIO	Frites	PETITS POIS AU JUS
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	RIZ BIO	TOMATES BIO À LA PROVENÇALE		
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE SE POMMES BIO	LIEGEOIS CHOCOLAT	PECHE FAÇON MELBA	GLACE	GLACE FRAISES
CRUMBLE AUX FRUITS	PANNA COTTA FRUITS ROUGES	FROMAGE BLANC SUCRÉ		SALADE DE FRUITS
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE PETIT 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
<i>Menu végétarien</i>				
TRANCHE DE PASTÈQUE	CONCOMBRE TZATZIKI	SALADE TOMATES BIO CIBOULETTE	PIZZA DU CHEF	
LÉGUMES DU SOLEIL GRILLÉS	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE COMPOSÉE		
PAELLA DE LA MER	GRATIN DE GNOCCHIS À LA PROVENÇALE	LASAGNES	CUISSE DE POULET	
LÉGUMES PIPERADE	-	BROCOLIS BIO SAUTÉS	EPINARDS BIO À LA CRÈME	
RIZ BIO JAUNE	HARICOTS VERTS BIO	-	POMMES DE TERRE BIO BOULANGÈRES	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
PÊCHE BIO CARAMEL	ABRICOTS RÔTI	ORANGE SPÉCULOS	BROWNIE	
CRÈME DESSERT VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS	PANNA COTTA COULIS		
EN LIBRE-SERVICE, ÉCHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				

