



# 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 29 août	mardi 30 août	mercredi 31 août	jeudi 01 septembre	vendredi 02 septembre
			<b>TOMATES VINAIGRETTE</b> <b>CONCOMBRE EN VINAIGRETTE</b> <b>OEUF MAYONNAISE</b>	<b>TRANCHE DE PASTÈQUE</b> <b>TERRINE DE CAMPAGNE</b> <b>MELON</b>
			<b>STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE</b> <b>ESCALOPE DE DINDE POELÉE</b>	<b>FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE CITRON</b> <b>CHIPOLATAS</b>
			<b>MACARONIS</b> <b>HARICOTS VERTS</b>	<b>RIZ</b> <b>RATATOUILLE</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
			<b>COMPOTE DE POMME FRAMBOISE</b> <b>POIRE AU SIROP</b> <b>GATEAU DE SEMOULE</b>	<b>CRÈME AU CHOCOLAT</b> <b>LIÉGEOIS VANILLE</b> <b>ILE FLOTTANTE</b>
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# 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 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

## VEGETARIEN



TRANCHE DE MELON	CRÊPE AU FROMAGE	TOMATES VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	MELON
SAUCISSON SEC CORNICHONS	BETTERAVE MIMOSA	SALADE D'ARTICHAUTS	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CAROTTES RAPEES
CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	TOMATE ET MAÏS	OEUF DUR MAYONNAISE	PASTEQUE	SALADE MEXICAINE
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS	RÔTI DE PORC AU JUS	TORTELLINI SAUCE TOMATE	POISSON MSC PANÉ ET CITRON
STEAK HACHE DE VEAU	COLIN MSC A LA BORDELAISE	ÉMINCE DE BOEUF AUX OIGNONS	QUICHE AU FROMAGE	ESCALOPE VIENNOISE
SEMOULE	BROCOLIS BRAISES	RIZ PILAF	PETITS POIS À LA PROVENÇALE	LENTILLES PAYSANNES
COURGETTES SAUTÉES	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	RATATOUILLE	Frites	CAROTTES PERSILLÉES

### FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

LIEGEOIS CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	YAOURT FERMIER	COMPOTE POMME PÊCHE	LIEGEOIS VANILLE
CREME VANILLE	CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	DONUTS	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	FLAN AU CARAMEL	RIZ AU LAIT AU CARAMEL BEURRE SALÉ

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES





# 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 12 septembre	mardi 13 septembre	mercredi 14 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
<b>VÉGÉTARIEN</b>				
BETTERAVES VINAIGRETTE	TABOULÉ	ROSETTE DE LYON CORNICHON	PASTEQUE	CAROTTES DES LANDES RAPÉES AU CITRON
POMELOS	MELON	TOMATES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE	MELON
COLESLAW	SALADE VERTE AUX CROUTONS	RADIS	CHOU BLANC À LA JAPONAISE	OEUFS MIMOSA
PAUPIETTE DE DINDE	GNOCCHI SAUCE 3 FROMAGES	HAUT DE CUISSE DE POULET DU ROTIE	ROTI DE PORC SAUCE AU POIVRE	PECHE DU JOUR SAUCE VIERGE
DOS DE COLIN MSC CRÉMEUX	TARTE TOMATE ET CHEVRE	BLANQUETTE DE VEAU	WINGS DE VOLAILLE	ÉMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
POMME VAPEUR	COURGETTES PERSILLÉES	AUBERGINES ROTIES	FRITES	RIZ PILAFF
POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	COQUILLETES	SEMOULE	HARICOTS VERTS PERSILLES	PETITS POIS CAROTTES
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
TARTE AUX POMMES	GAUFRE	YAOURT AUX FRUITS	LIEGEOIS CHOCOLAT	BEIGNET CHOCOLAT
FROMAGE BLANC AU MIEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	TROPÉZIENNE	FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				





# 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 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
<b>VEGETARIEN</b>				
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	MELON	RILLETTE DE PORC	TOMATE LOCALE A LA MOZZARELLA	MELON
PASTÈQUE	SALADE DE TOMATES ET MAIS	PASTÈQUE	BATAVIA AUX CROUTONS	SALADE HARICOTS VERTS
TABOULÉ	SALADE DE LENTILLES	BATAVIA AU SURIMI	CELERI RAVE MAYONNAISE	OEUFS DUR MAYONNAISE
FRICASSE DE POULET AU PAPRIKA	ROSTIES DE LEGUMES	PILONS DE POULET TEX MEX	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	BLANQUETTE DE POISSON MSC
MERGUEZ	OMELETTE AUX HERBES	NORMANDIN DE VEAU CHARCUTIERE	QUICHE AU SAUMON	CORDON BLEU
RIZ	FRITES	TOMATES PROVENCALES	POMMES DE TERRE AU FOUR	POELEE DE SAISON
POELEE DE BROCOLIS	COURGETTES SAUTEES	LENTILLES	CAROTTES SAUTEES	SEMOULE
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
YAOURT YEO	PRUNES	COMPOTE TOUT FRUITS	YAOURT FERMIER LOCAL	CREME DESSERT
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	SEMOULE AU LAIT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	DONUTS	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VARIES	FROMAGE BLANC VANILLE
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# 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**

**FAIT MAISON**  
**FAIT RÉGION**  
Des producteurs aux chefs

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

**VÉGÉTARIEN**



<b>CAROTTES DES LANDES RAPEES VINAIGRETTE</b>	<b>OEUF DUR MIMOSA</b>	<b>MELON</b>	<b>SALADE HARICOTS VERTS</b>	<b>TOMATE ECHALOTE</b>
<b>PASTÈQUE</b>	<b>SALADE VERTE AU FROMAGE</b>	<b>SALADE VERTE TOMATE FETA</b>	<b>SALADE DE RIZ DU CHEF</b>	<b>SALADE COMPOSÉ</b>
<b>SALADE VERTE AU THON</b>	<b>SALADE COEUR DE PALMIER</b>	<b>TABOULE A LA MENTHE</b>	<b>COLESLAW</b>	<b>PATE DE CAMPAGNE</b>
<b>SAUTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS</b>	<b>QUICHE AU FROMAGE</b>	<b>CALAMARS A LA ROMAINE</b>	<b>SAUCE CARBONARA</b>	<b>COLIN MEUNIERE</b>
<b>CHIPOLATAS</b>	<b>TORTELLINI A LA TOMATE</b>	<b>CUISSE DE POULET ROTIE</b>	<b>FILET DE HOKI MSC AUX HERBES</b>	<b>EMINCE DE BOEUF STROGONOFF</b>
<b>SEMOULE</b>	<b>HARICOTS PLATS</b>	<b>RIZ</b>	<b>PIPERADE</b>	<b>POMMES ROTIES</b>
<b>POEELE DE LEGUMES FRAIS</b>	<b>FRITES</b>	<b>CAROTTES PERSILLEES</b>	<b>TORTIS</b>	<b>BROCOLIS SAUTES</b>

**FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX**

<b>LIEGEOIS CHOCOLAT</b>	<b>ECLAIR VANILLE</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>PRESSÉ DE POMMES CARAMÉLISÉES</b>
<b>COCKTAIL DE FRUIT</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>TARTE AUX POMMES</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CREME DESSERT VANILLE</b>	<b>BROWNIE CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

**EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES**





# 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 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------

**VEGETARIEN**

<b>TOMATES AU THON</b>	<b>COLESLAW</b>	<b>SALADE DU CHEF</b>	<b>MACEDOINE</b>	<b>TOMATES MOZZA</b>
<b>BATAVIA AU FROMAGE</b>	<b>SALADE COMPOSEE</b>	<b>CELERI RAVE MAYONNAISE</b>	<b>CAROTTES RAPEES</b>	<b>OEUF COCKTAIL</b>
<b>PASTEQUE</b>	<b>SALADE DE POIS CHICHE</b>	<b>ROSETTE</b>	<b>BETTERAVES</b>	<b>SALADE VERTE AUX NOIX</b>
<b>BURGER DE VEAU</b>	<b>COTE DE PORC CHARCUTIERE</b>	<b>EMINCÉ DE BOEUF AUX POIVRONS</b>	<b>PIZZA VEGETATIENTE</b>	<b>POISSON MSC BORDELAISE</b>
<b>PAUPIETTE DE DINDE TANDOORI</b>	<b>WINGS</b>	<b>NUGGETS DE VOLAILLE</b>	<b>CREPE AU FROMAGE</b>	<b>SAUTE DE PORC AU CAMEL</b>
<b>COURGETTES SAUTEES</b>	<b>RIZ</b>	<b>TORTI</b>	<b>CAROTTES SAUTEES</b>	<b>SEMOULE</b>
<b>POMME VAPEUR</b>	<b>PETITS POIS</b>	<b>JARDINIÈRE DE LEGUMES</b>	<b>Frites</b>	<b>EPINARDS À LA CREME</b>

### FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CREME DESSERT PRALINE</b>	<b>BANANE AU CHOCOLAT</b>	<b>YAOURT FERMIER LOCAL</b>	<b>FLAN CAMEL</b>
<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>	<b>LIEGEOIS VANILLE</b>	<b>ABRICOT À LA VANILLE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>
<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>CAKE AU CHOCOLAT</b>	<b>GAUFRE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



## 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 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<b>VÉGÉTARIEN</b>				
CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE DE POIS CHICHE	CÉLÉRI RÉMOULADE	BETTERAVES ECHALOTTES	SALADE DÈS DE FROMAGE
MACÉDOINE DE LEGUMES	SALADE D'ENDIVES	SALADE COMPOSÉE	RADIS	CHOU CHINOIS ÉMINCÉ
SALADE DE COEUR D'ARTICHAUTS	POMELOS	OEUF MIMOSA	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	CHOU-FLEUR MIMOSA
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	GNOCCHI A LA TOMATE	BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY	CHEESE BURGER	FILET DE COLIN MSC GRILLÉ
DOS DE COLIN MSC EN CROÛTE	PANE FROMAGER	CROQUE MONSIEUR	MERGUEZ	CORDON BLEU VOLAILLE
LENTILLES	COURGETTES SAUTEES	SEMOULE	PETITS POIS	TORTI
HARICOTS VERTS EN PERSILLADE	RIZ PILAFF	GRATIN DE CHOU-FLEUR	Frites	POELÉE DE LÉGUMES
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
MOLLEUX AU CITRON	CREME DESSERT	YAOURT AUX FRUITS	BANANE	ECLAIR CHOCOLAT
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUITS DE SAISON
FRUIT DE SAISON	DONUTS	CHOUX À LA CRÈME	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				





# 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 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
<b>VÉGÉTARIEN</b>				
<b>COLESLAW</b>	<b>CAROTTES LOCALES AUX OLIVES</b>	<b>CONCOMBRE AU CURRY</b>	<b>TOMATE AU THON</b>	<b>RADIS</b>
<b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>RADIS NOIR VINAIGRETTE</b>	<b>CÉLERI RÂPÉ</b>	<b>BATAVIA AU FROMAGE</b>	<b>OEUF DUR</b>
<b>SALADE VERTE AUX NOIX</b>	<b>CHOU CHINOIS</b>	<b>SALADE COMPOSEE</b>	<b>RILLETTE DE PORC CONDIMENT</b>	<b>CHOU BLANC PAYSANNE</b>
<b>SAUCE BOLOGNAISE</b>	<b>ROSTIES DE LEGUMES</b>	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>	<b>SAUTE DE PORC AU CURRY</b>	<b>FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE</b>
<b>CHIPOLATAS</b>	<b>QUICHE AU SAUMON</b>	<b>DOS MERLU NORMANDE</b>	<b>CUISSE DE POULET TANDOORI</b>	<b>NORMANDIN VEAU SAUCE AU POIVRE</b>
<b>HARICOTS BEURRE</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>LENTILLES</b>	<b>CAROTTES SAUTEES</b>	<b>RIZ</b>
<b>COQUILLETES</b>	<b>BROCOLIS À LA CRÈME</b>	<b>CAROTTES PERSILLÉES</b>	<b>Frites</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>CREME DESSERT</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>ECLAIR VANILLE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>BEIGNET AU CHOCOLAT</b>	<b>ANANAS</b>	<b>RIZ AU LAIT</b>	<b>COMPOTE DE FRUITS</b>
<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>BANANE</b>	<b>COMPOTE POMME POIRE</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				