



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
			TOMATES VINAIGRETTE CONCOMBRE EN VINAIGRETTE OEUF MAYONNAISE	TRANCHE DE PASTÈQUE TERRINE DE CAMPAGNE MELON
			STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE ESCALOPE DE DINDE POELÉE	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE CITRON CHIPOLATAS
			MACARONIS HARICOTS VERTS	RIZ RATATOUILLE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
			COMPOTE DE POMME FRAMBOISE POIRE AU SIROP GATEAU DE SEMOULE	CRÈME AU CHOCOLAT LIÉGEOIS VANILLE ILE FLOTTANTE
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 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
			VÉGÉTARIEN	
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				

API RESTAURATION, S.A. - 3, Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 59100 TOULOUSE



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
VÉGÉTARIEN				
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
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
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
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 19 septembre	mardi 20 septembre	mercredi 21 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
VÉGÉTARIEN				
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
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
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
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

FAIT MAISON
FAIT RÉGION
Des producteurs aux chefs

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

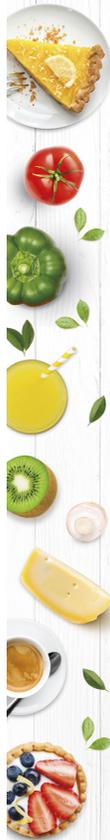
VEGETARIEN

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

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

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

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

VÉGÉTARIEN

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

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

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

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