

LE GRAND CAOUSOU

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 19 septembre		mardi 20 septembre		mercredi 21 septembre		jeudi 22 septembre		vendredi 23 septembre	
						Jeudi Je Dis ! 			
COLIN MSC A LA BORDELAISE 		SAUCE BOLOGNAISE		COUSCOUS		TARTIFLETTE			
PUREE		FENOUIL BRAISE		SEMOULE		COURGETTES SAUTEES			
POIVRADE		TORSADE		LEGUMES COUSCOUS					
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
FRUIT DE SAISON		MOUSSE CHOCOLAT		SALADE DE FRUITS		BROWNIE			
ABRICOT AU SIROP		TARTE AU CITRON		FRUIT DE SAISON		CREME DESSERT 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.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

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

 **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
			Jeudi Je Dis ! 	
SAUCE BOLGNAISE	RÔTI DE VEAU AU JUS	ESCALOPE VIENNOISE	PARMENTIER DE POISSON MSC 	
FARFALLES	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PUREE	
CHOU FLEUR PERSILLÉ	SEMOULE	RIZ	BROCOLIS	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	
FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS	POMME CANNELLE	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.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

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

 **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
			Jeudi Je Dis ! 	
SAUCE CARBONARA	CALAMARS A LA ROMAINE	CORDON BLEU	PIZZA DU CHEF(3 CHOIX)	
SALADE	SEMOULE	CAROTTES PERSILLEES	RIZ	
PENNE RIGATE	FONDUE DE POIREAUX	FLAGEOLETS	HARICOTS PLATS	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
BANANE	COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS	MILLEFEUILLE	
COMPOTE DE POMMES	ECLAIR CHOCOLAT	CREME DESSERT CARAMEL	SALADE DE FRUITS FRAIS	
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.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

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

 **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
			Jeudi Je Dis ! 	
STEAK HACHE BOUCHERE	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE 	CHIPOLATAS	LASAGNES BOLOGNAISE	
PDT SAUTEES	HARICOTS BEURRE	ARTICHAUT PERSILLADES	LASAGNE	
POIREAUX À LA CRÈME	RIZ	SEMOULE	MIREPOIX DE LÉGUMES	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CAKE RAISINS	CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MARBRÉ	POIRE AU SIROP	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

