



# 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 29 août

mardi 30 août

mercredi 31 août

jeudi 01 septembre

vendredi 02 septembre

**TOMATES VINAIGRETTE**

**CAROTTES RAPEES AU CITRON**

**STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE**

**MACARONIS BIO**

**HARICOTS VERTS BIO**

**FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX**

**CRÈME AU CHOCOLAT**

**POIRE AU CHOCOLAT**

**TRANCHE DE PASTÈQUE**

**TERRINE DE CAMPAGNE**

**FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE CITRON**

**RIZ BIO**

**RATATOUILLE**

**COMPOTE DE POMME FRAMBOISE**

**COMPOTE DE POMME BIO**

**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 05 septembre	mardi 06 septembre	mercredi 07 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
			<i>Repas végétarien</i>	
TRANCHE DE MELON	OEUF DURS MAYONNAISE	TOMATES VINAIGRETTE	<b>SALADES DE PATES BIO</b>	<b>MACÉDOINE BIO MAYONNAISE</b>
SAUCISSON SEC CORNICHONS	<b>BETTERAVES MIMOSA BIO</b>	ARTICHAUTS EN PERSILLADE	<b>SALADE VERTE BIO AUX CROUTON</b>	SALADE COMPOSÉE
EMINCÉE DE BOEUF À L'ORIENTALE	AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS	RÔTI DE PORC AU JUS	FALAFELS SAUCE TOMATE	POISSON PANÉ ET CITRON
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>BROCOLIS AUX AMANDES BIO</b>	<b>RIZ BIO</b>	PETITS POIS À LA PROVENÇALE	LENTILLES PAYSANNES
<b>COURGETTES SAUTÉES BIO</b>	Frites	RATATOUILLE	POMME DE TERRE AUX HERBES	<b>CAROTTES BIO PERSILLÉES</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
LIEGEOIS CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	<b>BANANE BIO CHOCOLAT</b>	COMPOTE POMME PÊCHE	DONUTS SUCRE
OEUF AU LAIT À LA VANILLE	CRÈME PRALINÉ CHOCOLAT	FROMAGE BLANC FRUIT ROUGE	ABRICOT AUX AMANDES	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				







# LE PETIT 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
<i>Repas végétarien</i>				
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	<b>MELON BIO</b>	RILLETTE DE PORC	TOMATE LOCALE A LA MOZZARELLA	TABOULÉ À LA MENTHE
PASTEQUE	SALADE DE MAIS	<b>CHOUX ROUGE BIO VINAIGRETTE</b>	<b>BATAVIA BIO FROMAGÈRE</b>	<b>SALADE HARICOTS VERTS BIO</b>
PAUPIETTES DE VEAU AU JUS	LASAGNES AUX LÉGUMES SAUCE TOMATE BASILIC	PILONS DE POULET TEX MEX	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	FILET DE COLIN MSC MEUNIERE
ECRASE DE POMME DE TERRE	-	<b>TOMATES PROVENCALES BIO</b>	Frites	POELEE DE SAISON
<b>COURGETTES BIO SAUTÉES</b>	<b>POELÉE DE BROCOLIS BIO</b>	LENTILLES	<b>CAROTTES SAUTÉES BIO</b>	<b>BOULGHOUR BIO</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>YAOURT YEO BIO</b>	BROWNIES CHOCOLAT	COMPOTE TOUT FRUITS	YAOURT FERMIER LOCAL	POIRE BELLE HÉLÈNE
CLAFOUTIS AUX PECHES		PECHE AU SIROP	LIEGEOIS VARIES	SEMOULE AU LAIT
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				





# 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**

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

lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	mercredi 28 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
<i>Repas végétarien</i>				
<b>CAROTTES DES LANDES RAPEES VINAIGRETTE</b>	<b>TARTE AU FROMAGE</b>	<b>LEGUMES A CROQUER</b>	<b>SALADE HARICOTS VERTS BIO</b>	<b>TOMATE BIO ÉCHALOTTE</b>
<b>CAKE JAMBON OLIVES DU CHEF</b>	<b>SALADE VERTE AU BLEU</b>	<b>SALADE VERTE TOMATE FETA</b>	<b>SALADE DE RIZ FROMAGE</b>	<b>SALADE COMPOSÉ</b>
<b>SAUTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS</b>	<b>CHILI SIN CARNE</b>	<b>ROUGAIL SAUCISSE</b>	<b>HACHIS PARMENTIER DU CHEF</b>	<b>FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA</b>
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>PIPERADE</b>	<b>TORTI BIO</b>	<b>POEELE DE LEGUMES FRAIS</b>	<b>BLÉ BIO</b>
<b>HARICOTS PLATS</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>CAROTTES BIO PERSILLÉES</b>	<b>ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE BIO</b>	<b>BROCOLIS SAUTES</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>POMME BIO AU FOUR</b>	<b>BANANE BIO AMANDE CARAMEL</b>	<b>ANANAS ROTIE</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>PRESSÉ DE POMMES CARAMÉLISÉES</b>
<b>COCKTAIL DE FRUIT</b>	<b>RIZ AU LAIT</b>	<b>COMPOTE FRAMBOISE</b>	<b>ILE FLOTTANTE</b>	<b>TARTE A LA POIRE</b>
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				





# 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**

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

lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	mercredi 05 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
<i>Repas végétarien</i>				
<b>SALADE DE QUINOA</b>	<b>COLESLAW</b>	<b>SALADE DU CHEF</b>	<b>PIZZA</b>	<b>SALADE VERTE TOMATE MAÏS</b>
<b>CAROTTES BIO RAPÉES VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE COMPOSÉE BIO</b>	<b>CELERI RAVE MAYONNAISE</b>		<b>OEUF COCKTAIL</b>
<b>CHEESEBURGER MAISON</b>	<b>COUSCOUS VÉGÉTARIEN</b>	<b>EMINCÉ DE BOEUF AUX POIVRONS</b>	<b>FRICASSÉE DE POULET AU FONDANT DE MENTHE DU CHEF CHRISTIAN</b>	<b>POISSON BORDELAISE</b>
<b>COURGETTES BIO SAUTÉES</b>	<b>SEMOULE BIO</b>	<b>TORTI BIO</b>	<b>BUTTERNUT ROTI</b>	<b>BLÉ BIO</b>
<b>FRITES</b>	<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>	<b>JARDINIÈRE DE LEGUMES</b>	<b>RIZ BIO</b>	<b>EPINARDS BIO À LA CRÈME</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>SALADE DE FRUIT</b>	<b>CREME DESSERT PRALINE</b>	<b>BANANE BIO AU CHOCOLAT</b>	<b>FROMAGE BLANC FRUIT EXOTIQUE</b>	<b>MUFFIN PEPITE CHOCOLAT</b>
<b>ORANGE CANELLE AMANDES</b>	<b>LIEGEOIS CAFE</b>	<b>ABRICOT À LA VANILLE</b>	<b>COMPOTE DE FRUIT BIO</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				





# 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 10 octobre	mardi 11 octobre	mercredi 12 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
<i>Repas végétarien</i>				
CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE DE POIS CHICHE	CÉLÉRI RÉMOULADE	CROISSILLON AU FROMAGE	SALADE BIO DÈS DE FROMAGE
MACÉDOINE DE LEGUMES	SALADE D'ENDIVES	SALADE COMPOSÉE	CHOU ROUGE EN VINAIGRETTE	CHOU CHINOIS BIO ÉMINCÉ
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	PANE FROMAGER	BOULETTE DE BOEUF SAUCE CURRY	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	FILET DE COLIN MSC GRILLÉ
LENTILLES	<b>COURGETTES BIO BECHAMEL</b>	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	PETITS POIS	POTATOES
<b>HARICOTS VERTS BIO EN PERSILLADE</b>	<b>RIZ BIO PILAF</b>	<b>GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO</b>	<b>BOULGHOUR BIO FAÇON PILAF</b>	POELÉE DE LÉGUMES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
BEIGNET AU CHOCOLAT	<b>YAOURT YEO BIO</b>	<b>POMME BIO AU FOUR</b>	<b>BANANE BIO SPÉCULOS</b>	ECLAIR CHOCOLAT
-	ABRICOTS AU SIROP	ABRICOTS AU SIROP	FLAN PATISSIERE	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				





# 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 17 octobre	mardi 18 octobre	mercredi 19 octobre	jeudi 20 octobre	vendredi 21 octobre
<i>Repas végétarien</i>				
SALADE DE RIZ AUX LÉGUMES	CAROTTES LOCALES AUX OLIVES	CONCOMBRE BIO AU CURRY	MORTADELLE	RADIS BEURRE
SALADE DE POMMES DE TERRE	RADIS NOIR VINAIGRETTE	CÉLERI RÂPÉ	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS	COLESLAW
COLOMBO DE PORC	NUGGETS VÉGÉTALES	STEAK HACHÉ ÉCHALOTE	CUISSE DE POULET TANDOORI	FEUILLETÉ DE POISSON
SEMOULE BIO	PETITS POIS BIO	COQUILLETES BIO	CHOUX DE BRUXELLES BIO	RIZ BIO
BROCOLIS BIO À LA CRÈME	BLÉ BIO	CAROTTES PERSILLÉES	Frites	HARICOTS VERTS BIO
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
POIRE MELBA	COMPOTE DE FRUITS	LIEGEOIS VANILLE	CLAFOUTIS PECHE BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT
SALADE DE FRUIT	POMME CANNELÉ	ANANAS COPEAUX DE CHOCOLAT	RIZ AU LAIT	FLAN VANILLE NAPPÉ CARAMEL
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

