



## 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 08 mai

mardi 09 mai

mercredi 10 mai

jeudi 11 mai

vendredi 12 mai

### Menu Végétarien

FERIE	TOMATE MOZZARELLA	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE	MELON
	CAROTTES RÂPÉES À L'ANETH	BATAVIA AU JAMBON	SAMOUSSAS AUX LÉGUMES	COLESLAW
	SALADE DE PÂTES ET MAÏS	HARICOTS VERTS AU CURCUMA	SALADE DE TOMATES	SALADE À L'AVOCAT
	OMELETTE AUX HERBES	ROTI DE DINDE AU JUS	SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL	FILET MEUNIÈRE ET CITRON
	TARTE TOMATE CHEVRE	EMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	COLIN SAUCE CITRON	MERGUEZ GRILLÉES
	POMMES RISSOLÉES	EPINARDS AUX OIGNONS	SEMOULE	PETITS POIS À L'ÉTUVÉ
	COURGETTES SAUTÉES	BLÉ	LÉGUMES COUSCOUS	PUREE DE POMMES DE TERRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TATIN DE POMMES CARAMEL DE POMMES ET CRÈME DE POMMES AU THYM DE CYRIL ET BRAHIM	PÊCHE FAÇON MELBA	FRUIT DE SAISON
	FLAN NAPPÉ	FRUIT DE SAISON	BANANE AU CHOCOLAT	ECLAIR VANILLE
	FRUIT DE SAISON	GATEAU MARBRÉ DU CHEF	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS CHOCOLAT

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS















# 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 juin

mardi 20 juin

mercredi 21 juin

jeudi 22 juin

vendredi 23 juin

## Menu Végétarien

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TRANCHE DE PASTÈQUE	TOMATES ET MAIS	FRIAND HOT DOG	SALADE PIÉMONTAISE
TRANCHE DE MELON	COLESLAW	OEUF DUR MAYO	CHOU-FLEUR À LA GRECQUE	CONCOMBRE CRÈME FRAICHE
COURGETTE RÂPÉE AU CURRY	SALADE À LA GRECQUE	SALADE AUX NOIX	MELON	PASTÈQUE
SAUCISSE DE TOULOUSE	BOULETTE DE BLE À LA TOMATE	RÔTI DE PORC AU JUS	CUISSE DE POULET ROTIE	BEIGNET DE CALAMARS
COQUILLE DE POISSON	CREPE AU FROMAGE	CORDON BLEU	PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES	ESCALOPE DE DINDE SAUCE SOJA
ECRASE DE POMME DE TERRE	COQUILLETTE	SEMOULE	CAROTTES VICHY	FLEURETTE DE BROCOLIS
COURGETTES	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE	POMMES SAUTEES	RIZ
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
GLACE	FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
ECLAIR VANILLE	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE	LIEGEOIS CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON	PÊCHE AU SIROP	ANANAS AU SIROP	RIZ AU LAIT	ABRICOTS AU SIROP
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 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
<i>Menu Végétarien</i>				
TRANCHE DE MELON FRIAND AU FROMAGE SALADE VERTE AUX AGRUMES	TABOULÉ À LA MENTHE CAROTTES RAPÉES SALADE DE POMME DE TERRE MAIS TOMATE	SALADE VERTE MAIS TOMATES ET CONCOMBRES SALADE DE PÂTES SURIMI	RILLETES PASTÈQUE DUO DE RADIS CAROTTES RAPÉES	MELON RADIS SALADE NIÇOISE
SAUTE DE PORC AU CURRY COLIN A LA BORDELAISE	TORTELLINI ÉPINARD RICOTTA PANE FROMAGER	COLOMBO DE POULET FILET DE POISSON SAUCE THAI	SAUCISSE DE TOULOUSE BLANQUETTE DE POISSON	PAELLA PARTY POULET PAELLA PARTY POISSON
MACARONI HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PETITS POIS AU JUS BLE	SEMOULE TOMATES À LA PROVENÇALE	Frites COURGETTES SAUTÉES	PIPERADE RIZ JAUNE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE FRUITS ILE FLOTTANTE FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS LIÉGEOIS CHOCOLAT COMPOTE DE POIRES	GAUFRE FRUIT DE SAISON POIRE AU CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS	GLACE FLAN CAMEL FRUIT DE SAISON



AUF 18027 (VANTAGE) S.A. - 53100 SAINT-GERVAIS - Cedex de 13001 0306 - 0262 419 440 - 02 41 91 21 00 - 02 41 91 21 00 - 02 41 91 21 00 - 02 41 91 21 00



