



## 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 15 mai

mardi 16 mai

mercredi 17 mai

jeudi 18 mai

vendredi 19 mai

|  |   |   |       |      |
|--|---|---|-------|------|
| BATAVIA AUX AGRUMES<br>TABOULÉ<br>SALADE HARICOTS VERTS AU FROMAGE | CAROTTES À L'ANANAS<br>TOMATES AUX OLIVES<br>CREPE AUX CHAMPIGNONS  | SALADE GRECQUE<br>CONCOMBRE VINAIGRETTE<br>OEUFS MIMOSA             | FERIE | PONT |
| CÔTE DE PORC<br>BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE                   | CHILI CON CARNE<br>COLIN A LA BORDELAISE                            | NORMANDIN DE VEAU SAUCE PIZZAIOLO<br>CORDON BLEU DE DINDE           |       |      |
| COURGETTES SAUTEES<br>SEMOULE                                      | RIZ<br>HARICOTS BEURRE  | PURÉE DE POMMES DE TERRE<br>CHOUX FLEURS AU PAPRIKA                 |       |      |
| FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX                                      |   |   |       |      |
| <b>YAOURT BIO</b><br>ANANAS À LA GRENADINE<br>COMPOTE DE FRUIT     | POIRE AU CHOCOLAT<br>FRUIT DE SAISON<br>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP | FRUIT DE SAISON<br>SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT<br>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 12 juin | mardi 13 juin | mercredi 14 juin | jeudi 15 juin | vendredi 16 juin |
|---------------|---------------|------------------|---------------|------------------|
|---------------|---------------|------------------|---------------|------------------|

## Menu Végétarien

|                               |                                 |                             |                                |                                    |
|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| SALADE DE PÂTES COMPOSÉE      | CAROTTES RAPEES                 | PIZZA                       | TOMATE MOZZARELLA              | TRANCHE DE MELON                   |
| SALADE PIEMONTAISE            | SALADE COMPOSÉE                 | SALADE COMPOSEE             | BATAVIA AU JAMBON              | CONCOMBRE VINAIGRETTE              |
| SALADE DE COEUR DE PALMIER    | MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE | RATATOUILLE FROIDE          | PASTEQUE                       | SALADE VERTE ET MAIS               |
| CORDON BLEU                   | SAUCE PIZZAIOLO                 | BOEUF À LA PROVENCALE       | CHEESE BURGER                  | FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON    |
| CHIPOLATAS                    | TARTE TOMATE ET CHEVRE          | ESCALOPE DE VOLAILLE POELÉE | FILET DE COLIN SAUCE BALINAISE | PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE |
| DUO DE HARICOTS               | COQUILLETTE                     | BLÉ                         | BROCOLIS                       | SEMOULE AU JUS                     |
| RIZ                           | EPINARDS BECHAMEL               | GRATIN D'AUBERGINE          | FRITES                         | RATATOUILLE                        |
| FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX |                                 |                             |                                |                                    |
| FRUIT DE SAISON               | GLACE VANILLE/FRAISE            | ANANAS FRAIS                | FRUIT DE SAISON                | YAOURT AROMATISÉ                   |
| LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL      | FRUIT DE SAISON                 | COMPOTE DE POMME CASSIS     | COMPOTE POMME                  | MOUSSE CHOCOLAT                    |
| POIRE AU CHOCOLAT             | FROMAGE BLANC AUX FRUITS        | FRUIT DE SAISON             | SEMOULE AU LAIT CARAMEL        | FRUIT DE SAISON                    |

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES

AUF 180274147036, S.A. - 53100 LORIENT - Cédant des Services - Capital de 1.000.000€ - RCS LORIENT 482 233 000 - TVA 2.05%





# 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<br>FRIAND AU FROMAGE<br>SALADE VERTE AUX AGRUMES | TABOULÉ À LA MENTHE<br>CAROTTES RAPÉES<br>SALADE DE POMME DE TERRE MAIS TOMATE | SALADE VERTE MAIS<br>TOMATES ET CONCOMBRES<br>SALADE DE PÂTES SURIMI | RILLETES<br>PASTÈQUE<br>DUO DE RADIS CAROTTES RAPÉES      | MELON<br>RADIS<br>SALADE NIÇOISE            |
| SAUTE DE PORC AU CURRY<br>COLIN A LA BORDELAISE                   | TORTELLINI ÉPINARD RICOTTA<br>PANE FROMAGER                                    | COLOMBO DE POULET<br>FILET DE POISSON SAUCE THAI                     | SAUCISSE DE TOULOUSE<br>BLANQUETTE DE POISSON             | PAELLA PARTY POULET<br>PAELLA PARTY POISSON |
| MACARONI<br>HARICOTS VERTS PERSILLÉS                              | PETITS POIS AU JUS<br>BLE  | SEMOULE<br>TOMATES À LA PROVENÇALE                                   | Frites<br>COURGETTES SAUTÉES                              | PIPERADE<br>RIZ JAUNE                       |
| FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX                                     |  |  |   |   |
| COMPOTE DE FRUITS<br>ILE FLOTTANTE<br>FRUIT DE SAISON             | SALADE DE FRUITS<br>LIÉGEOIS CHOCOLAT<br>COMPOTE DE POIRES                     | GAUFRE<br>FRUIT DE SAISON<br>POIRE AU CHOCOLAT                       | LIEGEOIS VANILLE<br>FRUIT DE SAISON<br>COCKTAIL DE FRUITS | GLACE<br>FLAN CAMEL<br>FRUIT DE SAISON      |

AUF 18027 (VANTAGE) S.A. - 53100 SAINT-GERVAIS - Cédex de 13001 0346 - 0323 24 98 46 (accueil) - 03 23 24 98 11 (fax) - 03 23 24 98 17 (fax) - 03 23 24 98 18 (fax) - 03 23 24 98 19 (fax) - 03 23 24 98 20 (fax) - 03 23 24 98 21 (fax) - 03 23 24 98 22 (fax) - 03 23 24 98 23 (fax) - 03 23 24 98 24 (fax) - 03 23 24 98 25 (fax) - 03 23 24 98 26 (fax) - 03 23 24 98 27 (fax) - 03 23 24 98 28 (fax) - 03 23 24 98 29 (fax) - 03 23 24 98 30 (fax) - 03 23 24 98 31 (fax) - 03 23 24 98 32 (fax) - 03 23 24 98 33 (fax) - 03 23 24 98 34 (fax) - 03 23 24 98 35 (fax) - 03 23 24 98 36 (fax) - 03 23 24 98 37 (fax) - 03 23 24 98 38 (fax) - 03 23 24 98 39 (fax) - 03 23 24 98 40 (fax) - 03 23 24 98 41 (fax) - 03 23 24 98 42 (fax) - 03 23 24 98 43 (fax) - 03 23 24 98 44 (fax) - 03 23 24 98 45 (fax) - 03 23 24 98 46 (fax) - 03 23 24 98 47 (fax) - 03 23 24 98 48 (fax) - 03 23 24 98 49 (fax) - 03 23 24 98 50 (fax) - 03 23 24 98 51 (fax) - 03 23 24 98 52 (fax) - 03 23 24 98 53 (fax) - 03 23 24 98 54 (fax) - 03 23 24 98 55 (fax) - 03 23 24 98 56 (fax) - 03 23 24 98 57 (fax) - 03 23 24 98 58 (fax) - 03 23 24 98 59 (fax) - 03 23 24 98 60 (fax) - 03 23 24 98 61 (fax) - 03 23 24 98 62 (fax) - 03 23 24 98 63 (fax) - 03 23 24 98 64 (fax) - 03 23 24 98 65 (fax) - 03 23 24 98 66 (fax) - 03 23 24 98 67 (fax) - 03 23 24 98 68 (fax) - 03 23 24 98 69 (fax) - 03 23 24 98 70 (fax) - 03 23 24 98 71 (fax) - 03 23 24 98 72 (fax) - 03 23 24 98 73 (fax) - 03 23 24 98 74 (fax) - 03 23 24 98 75 (fax) - 03 23 24 98 76 (fax) - 03 23 24 98 77 (fax) - 03 23 24 98 78 (fax) - 03 23 24 98 79 (fax) - 03 23 24 98 80 (fax) - 03 23 24 98 81 (fax) - 03 23 24 98 82 (fax) - 03 23 24 98 83 (fax) - 03 23 24 98 84 (fax) - 03 23 24 98 85 (fax) - 03 23 24 98 86 (fax) - 03 23 24 98 87 (fax) - 03 23 24 98 88 (fax) - 03 23 24 98 89 (fax) - 03 23 24 98 90 (fax) - 03 23 24 98 91 (fax) - 03 23 24 98 92 (fax) - 03 23 24 98 93 (fax) - 03 23 24 98 94 (fax) - 03 23 24 98 95 (fax) - 03 23 24 98 96 (fax) - 03 23 24 98 97 (fax) - 03 23 24 98 98 (fax) - 03 23 24 98 99 (fax) - 03 23 24 98 00 (fax)



# 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 juillet

mardi 04 juillet

mercredi 05 juillet

jeudi 06 juillet

vendredi 07 juillet

*Menu Végétarien*



**Menu Ecoresponsable**

|                               |                                    |                                 |                         |                    |
|-------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|--------------------|
| BETTERAVES AUX ÉCHALOTES      | BATAVIA AU JAMBON                  | PÂTE DE CAMPAGNE CORNICHONS     | TOMATE FETA VINAIGRETTE | MELON              |
| SALADE DE PÂTES AU THON       | COURGETTES RÂPÉES AU FROMAGE BLANC | RADIS BEURRE                    | OEUF DUR MIMOSA         | PASTEQUE           |
| CONCOMBRE À LA MENTHE         | COLESLAW                           | CHOUX FLEURS MIMOSA             | SALADE VERTE            | BATAVIA AU FROMAGE |
| SAUCE CARBONARA               | ESCALOPE VIENNOISE                 | TAJINE DE VOLAILLE AUX ABRICOTS | TARTE AU FROMAGE        | POISSON PANE       |
| FILET DE COLIN BASQUAISE      | BOULETTES DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS | PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MARENGO | PIZZA VÉGÉTARIENNE      |                    |
| PENNES                        | HARICOTS PLATS À LA TOMATE         | POELÉE DE LÉGUMES DE SAISON     | GRATIN DE COURGETTES    | POMMES SAUTEES     |
| JARDINIÈRE DE LEGUMES         | ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF   | SEMOULE                         | RIZ                     | HARICOTS BEURRE    |
| FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX |                                    |                                 |                         |                    |
| COMPOTE DE FRUIT              | FRUIT DE SAISON                    | MOUSSE AU CHOCOLAT              | COMPOTE POMMES FRAISES  | GLACE              |
| FRUIT DE SAISON               | TARTE AU CHOCOLAT                  | FRUIT DE SAISON                 | LIEGEOIS VANILLE        | FRUITS DE SAISON   |
| GATEAU BASQUE                 | ABRICOT AU SIROP                   | FLAN PÂTISSIER                  | FRUIT DE SAISON         |                    |

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES