



## LE PETIT CAOUSOU

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

**MENU VÉGÉTARIEN**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

| lundi 08 mai  | mardi 09 mai   | mercredi 10 mai  | jeudi 11 mai  | vendredi 12 mai   |
|---|--|--|---|---|
| <b>FERIE</b>  | <b>TOMATE MOZZARELLA</b><br><b>SALADE VERTE CRUDITÉS</b> | <b>CONCOMBRE VINAIGRETTE</b><br><b>RADIS BEURRE</b>        | <b>SAMOUSSAS AUX LÉGUMES</b>                          | <b>GASPACHO</b><br><b>CÉLÉRI RÉMOULADE</b>                      |
|   | <b>OMELETTE AUX HERBES</b>                               | <b>ROTI DE DINDE AU JUS</b>                                | <b>SAUTÉ DE PORC AU CAMEL</b>                         | <b>FILET MSC MEUNIÈRE ET CITRON</b>                             |
|   | <b>POMMES RISSOLÉES</b><br><b>COURGETTES SAUTÉES</b>     | <b>EPINARDS AUX OIGNONS</b><br><b>BLÉ</b>                  | <b>SEMOULE</b><br><b>LÉGUMES COUSCOUS</b>             | <b>PETITS POIS À L'ÉTUVÉ</b><br><b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b> |
| <b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>                        |  |  |   |   |
|   | <b>CRÈME DESSERT CHOCOLAT</b><br><b>FLAN NAPPÉ</b>       | <b>FROMAGE BLANC FRUIT ROUGE</b><br><b>TARTE AU CITRON</b> | <b>PÊCHE FAÇON MELBA</b><br><b>BANANE AU CHOCOLAT</b> | <b>TARTE AUX POMMES</b><br><b>SALADE D'ORANGE</b>               |
| <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.



| lundi 15 mai  | mardi 16 mai                          | mercredi 17 mai                          | jeudi 18 mai | vendredi 19 mai |
|---|---------------------------------------|--|--------------|-----------------|
| <b>SALADE POMME DE TERRE TOMATE MAIS OLIVES</b>             | <b>CAROTTES À L'ANANAS</b>            | <b>SALADE GRECQUE</b>                    | <b>FERIE</b> | <b>PONT</b>     |
| <b>SALADE DE RIZ À L'OEUF</b>                               | <b>CÉLÉRI À LA GRAINE DE MOUTARDE</b> | <b>SALADE VERTE AUX LARDONS</b>          |              |                 |
| <b>CÔTE DE PORC</b>   | <b>CHILI CON CARNE</b>                | <b>NORMANDIN DE VEAU SAUCE PIZZAIOLO</b> |              |                 |
| <b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉS</b>                            | <b>RIZ</b>                            | <b>PURÉE DE POMMES DE TERRE</b>          |              |                 |
| <b>SEMOULE</b>  | <b>SALADE VERTE</b>                   | <b>CHOUX FLEURS AU PAPRIKA</b>           |              |                 |
| <b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>                        |                                       |  |              |                 |
| <b>YAOURT BIO</b>   | <b>POIRE AU CHOCOLAT</b>              | <b>DONUTS AU SUCRE</b>                   |              |                 |
| <b>LIÉGEOIS AU CHOCOLAT</b>                                 | <b>POMME ROTIE AU SPÉCULOOS</b>       |  |              |                 |
| <b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS</b> |                                       |  |              |                 |



## LE PETIT CAOUSOU

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELISÉS**  
 **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 22 mai   | mardi 23 mai | mercredi 24 mai                                  | jeudi 25 mai  | vendredi 26 mai                  |
|--|--------------|--|---|----------------------------------|
| <i>Animation Star : Bretagne</i>                     |              |  |   |                                  |
| BETTERAVES AUX ÉCHALOTES<br>MACÉDOINE                |              | PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS<br>SAUCISSON À L'AIL | TOMATE FETA VINAIGRETTE<br>SALADE VERTE FROMAGÈRE     | CONCOMBRE À LA CRÈME<br>GASPACHO |
| CHEESEBURGER   |              | TAJINE DE VOLAILLE AUX ABRICOTS                  | COURGETTE TEX MEX                                     | SAUCE FRUIT DE MER               |
| Frites<br>POÉLÉE DE LÉGUMES WOK                      |              | POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON<br>SEMOULE           | GRATIN DE COURGETTES<br>RIZ                           | SPAGHETTI<br>FONDUE DE POIREAUX  |
| FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX                        |              |  |   |                                  |
| ECLAIR AU CHOCOLAT                                   |              | MOUSSE AU CHOCOLAT<br>ENTREMETS PRALINÉ          | COMPOTE POMMES FRAISES<br>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP | ANANAS ROTI<br>RIZ AU LAIT       |
| 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 29 mai  | mardi 30 mai                                    | mercredi 31 mai                             | jeudi 01 juin   | vendredi 02 juin   |
|---|---|---|---|--|
| <b>FERIE</b>  | <b>MOUSSE DE FOIE</b><br>RILLETES ET CORNICHONS | <b>GASPACHO ANDALOU</b><br>POIVRONS MARINÉS | <b>SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON</b><br>SALADE DE LENTILLES | <b>TRANCHE DE MELON</b><br>CAROTTES RÂPÉES AU CUMIN      |
|   | <b>STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE</b>       | <b>NUGGETS DE VOLAILLE</b>                  | <b>ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE</b>                       | <b>GNOCCHI SAUCE TOMATE</b>                              |
|   | <b>POMMES RISSOLÉES</b><br>TOMATES PROVENÇALES  | <b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b><br>BLÉ À LA TOMATE | <b>CAROTTES VICHY</b><br>TORSADE                                | <b>EPINARDS BÉCHAMEL</b><br>RIZ                          |
| <b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>                        |   |   |   |  |
|   | <b>LIEGEOIS VANILLE</b><br>BANANE SPÉCULOS      | <b>ANANAS AU SIROP</b><br>POMME AU FOUR     | <b>ENTREMET CHOCOLAT</b><br>COMPOTE POMME FRAISE                | <b>MILLASSINE DE PHILIPPE</b><br>SEMOULE AU LAIT DU CHEF |
| <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 05 juin   | mardi 06 juin                        | mercredi 07 juin   | jeudi 08 juin   | vendredi 09 juin   |
|---|--------------------------------------|--|---|--|
| <b>SALADE GRECQUE</b><br><b>RADIS CROC'SEL</b>              | <b>OEUF MIMOSA</b><br><b>HOUMOUS</b> | <b>SALADE COMPOSÉE</b><br><b>TOMATES VINAIGRETTE</b>           | <b>FEUILLETÉ VIANDE</b>                                     | <b>SALADE DE TOMATES</b><br><b>TRANCHE DE MELON</b>        |
| <b>BOULETTES D'AGNEAU À LA CATALANE</b>                     | <b>MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE</b>         | <b>ESCALOPE DE PORC SAUCE MIEL</b>                             | <b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>                                 | <b>BOUCHÉE AU POISSON</b>                                  |
| <b>SEMOULE</b><br><b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>           | <b>RATATOUILLE</b><br><b>RIZ</b>     | <b>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE</b><br><b>EPINARDS À LA CRÈME</b> | <b>TOMATE À LA PROVENÇALE</b><br><b>LENTILLES CUISINÉES</b> | <b>SALADE VERTE</b><br><b>GRATIN DE COURGETTES</b>         |
| <b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>                        |                                      |  |   |  |
| <b>COMPÔTE DE FRUITS</b><br><b>BANANE AU CHOCOLAT</b>       | <b>BEIGNET CHOCOLAT</b>              | <b>TIRAMISU DU CHEF</b><br><b>CRÈME VANILLE</b>                | <b>GLACE</b>  | <b>FROMAGE BLANC EXOTIQUE</b><br><b>POIRE BELLE-HELENE</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 12 juin   | mardi 13 juin   | mercredi 14 juin                                    | jeudi 15 juin                         | vendredi 16 juin                                  |
|---|---|---|---------------------------------------|---|
| <b>SALADE DE PÂTES COMPOSÉE</b><br>SALADE PIEMONTAISE       | <b>SOUPE FROIDE DE LÉGUMES D'ÉTÉ</b><br>SALADE COMPOSÉE | <b>SALADE TOMATES CIBOULETTE</b><br>SALADE COMPOSEE | <b>PIZZA DU CHEF</b>                  | <b>TRANCHE DE MELON</b><br>CONCOMBRE VINAIGRETTE  |
| <b>OEUF BROUILLÉ AUX CHAMPIGNON</b>                         | <b>CUISSE DE POULET ROTIE BASQUAISE</b>                 | <b>ROTI DE PORC AU JUS</b>                          | <b>CORDON BLEU</b>                    | <b>FILET DE POISSON PANÉ ET CITRON</b>            |
| <b>ÉPINARDS À LA BECHAMEL</b><br>POMMES VAPEUR              | <b>RIZ</b><br>DUO DE HARICOTS VERTS BEURRE              | <b>BLÉ</b><br>GRATIN D'AUBERGINE                    | <b>BROCOLIS</b><br>GRATIN DE MACARONI | <b>SEMOULE AU JUS</b><br>RATATOUILLE              |
| <b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>                        |   |   |                                       |   |
| <b>COCKTAIL DE FRUIT</b><br>PECHE AU SIROP                  | <b>GLACE VANILLE/FRAISE</b><br>GLACE VANILLE/CHOCOLAT   | <b>ANANAS RÔTI</b><br>COMPOTE DE POMME CASSIS       | <b>COOKIES</b>                        | <b>YAOURT AROMATISÉ</b><br>PETITS SUISSES FRUITÉS |
| <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 19 juin  | mardi 20 juin                | mercredi 21 juin | jeudi 22 juin          | vendredi 23 juin      |
|--|------------------------------|------------------|------------------------|-----------------------|
| CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE                          | TRANCHE DE PASTÈQUE          | TOMATES ET MAIS  | CAKE AUX OLIVES        | SALADE PIÉMONTAISE    |
| TRANCHE DE MELON                                     | SALADE COMPOSÉE              | CÉLERI RÉMOULADE | QUICHE THON CURRY      | TABOULÉ               |
| STEAK HACHÉ POELÉE                                   | BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE      | CHIPOLATAS       | CUISSE DE POULET ROTIE | BEIGNET DE CALAMARS   |
| POMMES SAUTÉES                                       | COQUILLETTE                  | FLAGEOLETS       | CAROTTES VICHY         | FLEURETTE DE BROCOLIS |
| COURGETTES   | RATATOUILLE                  | HARICOTS BEURRE  | GRATIN DAUPHINOIS      | RIZ                   |
| FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX                        |                              |                  |                        |                       |
| GLACE  | CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF | POIRE AU SIROP   | COMPOTE POMME BANANE   | ABRICOTS AU SIROP     |
|  | CRÈME CARAMEL                | SALADE DE FRUITS | ORANGE CANNELLE        | MOUSSE CHOCOLAT       |
| EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS |                              |                  |                        |                       |



## 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 26 juin   | mardi 27 juin                     | mercredi 28 juin               | jeudi 29 juin                 | vendredi 30 juin           |
|---|-----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>TRANCHE DE MELON</b>                                     | <b>TABOULÉ À LA MENTHE</b>        | <b>SALADE VERTE MAIS</b>       | <b>RILLETES</b>               | <b>GASPACHO ANDALOU</b>    |
| <b>COLESLAW</b>   | <b>SALADE DE QUINOA</b>           | <b>TOMATES ET CONCOMBRES</b>   | <b>PATÉ DE CAMPAGNE</b>       | <b>TRANCHE DE PASTÈQUE</b> |
| <b>ESCALOPE VIENNOISE</b>                                   | <b>TORTELLINI ÉPINARD RICOTTA</b> | <b>COLOMBO DE POULET</b>       | <b>COLIN MEUNIÈRE</b>         | <b>PAELLA PARTY POULET</b> |
| <b>BLÉ</b>  | <b>PETITS POIS AU JUS</b>         | <b>SEMOULE</b>                 | <b>FRITES</b>                 | <b>PIPERADE</b>            |
| <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>                             | <b>MACARONI</b>                   | <b>TOMATES À LA PROVENÇALE</b> | <b>COURGETTES SAUTÉES</b>     | <b>RIZ JAUNE</b>           |
| <b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>                        |                                   |                                |                               |                            |
| <b>COMPÔTE DE FRUITS</b>                                    | <b>SALADE DE FRUITS</b>           | <b>CREME DESSERT CHOCOLAT</b>  | <b>PANA COTTA FRUIT ROUGE</b> | <b>GLACE</b>               |
| <b>CRUMBLE AUX POMMES</b>                                   | <b>PASTÈQUE</b>                   | <b>ANANAS ROTI</b>             | <b>MELON</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 03 juillet

mardi 04 juillet

mercredi 05 juillet

jeudi 06 juillet

vendredi 07 juillet

### Menu Ecoresponsable

|  |                                  |                             |                             |                  |
|--|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------|
| BETTERAVES AUX ÉCHALOTES                             | SALADE DE BLÉ JAMBON FROMAGE     | PÂTÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS | TOMATE FETA VINAIGRETTE     | MELON            |
| MACÉDOINE  | SALADE DE PÂTES AU SURIMI        | SAUCISSON À L'AIL           | SALADE VERTE FROMAGÈRE      | PASTÈQUE         |
| WOK DE BOEUF   | ROTI DE PORC LAQUÉ AU MIEL       | MERGUEZ                     | TAJINE DE LÉGUME            | HOT DOG          |
| NOUILLES   | HARICOTS PLATS À LA TOMATE       | GRATIN DE COURGETTES        | LÉGUMES TAJINE              | FRITES           |
| POÉLÉE DE LÉGUMES WOK                                | ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF | RIZ                         | SEMOULE                     |                  |
| FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX                        |                                  |                             |                             |                  |
| CHOU À LA CRÈME                                      | FRAISE AU SUCRE                  | MOUSSE AU CHOCOLAT          | COMPÔTE POMMES FRAISES      | CORNET DE GLACES |
|  |                                  | ENTREMETS PRALINÉ           | COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP |                  |
| EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS |                                  |                             |                             |                  |