

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
			Jeudi Je Dis ! 	
	QUICHE LORRAINE	SALADE STRASBOURGEOISE	MÂCHE CHAMPIGNONS CROUTONS	
	SAUCE BOLOGNAISE	SAUTE DE VOLAILLE	CHIPOLATAS	
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	LENTILLES PAYSANNES	Frites	
	FARFALLES	JEUNES CAROTTES	LEGUMES DU CHEF	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS À LA VANILLE	CLAFOUTIS AUX FRUITS DU CHEF 	
	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
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 22 mai	mardi 23 mai	mercredi 24 mai	jeudi 25 mai	vendredi 26 mai
Jeudi Je Dis ! 				
TOMATE MOZZARELLA	TARTARE DE PETITS LÉGUMES À LA FETA	MOUSSE DE FOIE	TRANCHE DE MELON	
CROQUE MONSIEUR	FAJITAS AU POULET	FILET MEUNIÈRE CITRON	QUICHE LORRAINE DU CHEF	
ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL	RIZ	LENTILLES	GNOCCHI	
POMMES SAUTÉS	POELÉE DE POIVRONS ET MAIS	TOMATES PROVENÇALES	SALADE VERTE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	GLACE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	
PÊCHE AU SIROP	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				



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 29 mai	mardi 30 mai	mercredi 31 mai	jeudi 01 juin	vendredi 02 juin
			Jeudi Je Dis ! 	
	SALADE COMPOSÉE	MELON	WRAP DE CRUDITÉS	
	CHILI CON CARNE	TAJINE DE VOLAILLE AUX PRUNEAUX	CROQ MRS	
	PETITS POIS CAROTTES RIZ	SEMOULE AUBERGINES À LA TOMATE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS POMMES DE TERRE VAPEUR	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	CRÈME DESSERT SPÉCULOOS BROWNIE	TARTE AU CITRON FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT CRÈME DESSERT VANILLE	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				



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 05 juin	mardi 06 juin	mercredi 07 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
			Jeudi Je Dis ! 	
CONCOMBRES FÊTA	TOMATES MOZZARELLA	PÂTÉ DE CAMPAGNE	ASSORTIMENTS LÉGUMES À L'AMÉRICAIN	
POISSON BORDELAISE	HOT DOG	WINGS DE VOLAILLE	BARBECUE PARTY	
COURGETTES SAUTÉES	Frites	POELÉE DE LÉGUMES	TABOULE	
RIZ	SALADE VERTE	COQUILLETTE	SALADE VERTE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
PÊCHE AU SIROP	LIÉGEOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	GLACE	
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	DONUTS	ABRICOT AU SIROP	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				



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 12 juin	mardi 13 juin	mercredi 14 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
			Jeudi Je Dis ! 	
OEUF MIMOSA	SALADE COMPOSÉE	ROSETTE ET BEURRE	CONCOMBRE BULGARE	
FILET DE POISSON SAUCE BEURRE	NUGGETS DE VOLAILLE	TORTILLAS	ROTI DE BOEUF FROID MAYO	
SEMOULE	CAROTTES VICHY	TOMATES À LA PROVENÇALE	SALADE VERTE	
BROCOLIS	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	FARFALLE	SALADE DE RIZ	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE FRUITS TOUT FRUITS	FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	MIRABELLE AU SIROP	GLACE	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				



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 juin	mardi 20 juin	mercredi 21 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
			Jeudi Je Dis ! 	
SALADE GRECQUE	SALADE DE NEMS	MOUSSE DE FOIE	SALADE DE TOMATES	
BROCHETTE TEX MEX	POISSON MEUNIÈRE CITRON	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS	RÔTI DE PORC FROID	
TOMATES PROVENCALES	RIZ JAUNE	CAROTTES PERSILLÉES	SALADE DE PÂTES	
FARFALLES	PETITS-POIS CAROTTES	SALADE VERTE	SALADE VERTE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
TARTE AUX FRAISE	PÊCHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	GLACE	
ABRICOT AU SIROP	GAUFRE AU SUCRE	ILE FLOTTANTE	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 26 juin	mardi 27 juin	mercredi 28 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Jeudi Je Dis !				
CAROTTES ET CONCOMBRES	SALADE COMPOSEE	PÊCHE AU THON	SALADE PASTÈQUE ET FETA	
POISSON BORDELAISE	MERGUEZ GRILLÉES	CHILI CON CARNÉ	POULET FROID	
POÊLÉE DE COURGETTES	TABOULE	RIZ	RATATOUILLE FROIDE	
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	SALADE VERTE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	CHIPS	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
MOUSSE CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GLACE	
FRUIT DE SAISON	GAUFFRE	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE AUX POMMES	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				



