



# 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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 04 septembre

mardi 05 septembre

mercredi 06 septembre

jeudi 07 septembre

vendredi 08 septembre

*Menu végétarien*



<b>CAROTTES RÂPÉES AU CITRON</b>	<b>MACÉDOINE À LA RUSSE</b>	<b>MELON</b>	<b>SALADE DE POMME DE TERRE ET OEUF</b>	<b>TRANCHE DE PASTÈQUE</b>
<b>SALADE DE TOMATE</b>	<b>FOND D'ARTICHAUT FARCI</b>	<b>SALADE CLUB</b>	<b>SALADE DE PATES COMPOSEE</b>	<b>CÈLERI RÉMOULADE</b>
<b>CONCOMBRE EN VINAIGRETTE</b>	<b>BETTERAVES À L'ORANGE</b>	<b>SALADE DE CHAMPIGNONS</b>	<b>SALADE DE POIS CHICHE</b>	<b>SALADE COMPOSÉE</b>
<b>STEAK HACHE</b>	<b>SAUCE CARBONNARA</b>	<b>CUISSE DE POULET</b>	<b>COUSCOUS VÉGÉTARIEN</b>	<b>FILET DE COLIN MEUNIÈRE</b>
<b>POISSON PANE</b>	<b>BLANQUETTE DE POISSON</b>	<b>POISSON À LA BORDELAISE</b>	<b>TARTE AUX TROIS FROMAGES</b>	<b>OMELETTE AUX HERBES</b>
<b>FRITES</b>	<b>SPAGHETTI</b>	<b>AUBERGINES SAUTÉES</b>	<b>LEGUMES COUSCOUS</b>	<b>BLÉ</b>
<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>TOMATES PROVENCALES</b>	<b>RIZ</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>EPINARDS À LA BÉCHAMEL</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>LIÉGEOIS</b>	<b>MARBRÉ DU CHEF</b>	<b>ABRICOT AU SIROP</b>	<b>CRÈME AU CHOCOLAT</b>
<b>PÊCHE FAÇON MELBA</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>POIRE AU CHOCOLAT</b>	<b>FROMAGE BLANC</b>
<b>MOUSSE CHOCOLAT</b>	<b>CRÈME CATALANE</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS DE SAISON</b>	<b>CHOU À LA CREME</b>	<b>PANA COTTA COULIS DE FRUITS</b>
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



AP RESTAURANTODI, S.A., a Decentrale en Comptabilis. Somme-Bains - Capital Lib. 1.000.000€ - RCS: Lib. Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pt. Peuvin VELLAS 33180 TOULOUSE



## LE GRAND CAOUSOU



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



lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
<i>Menu végétarien</i>				
TOMATE À LA VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	TRANCHE DE MELON	CRÊPE AU JAMBON	MACÉDOINE MAYONNAISE
CAROTTES RÂPÉES À L'ANANAS	RADIS À CROC SEL	TARTE AU FROMAGE	SALADE FROMAGÈRE	POIVRONS MARINÉS
SALADE DE POMME DE TERRE ET OEUF	TABOULE À LA MENTHE	SALADE GRECQUE	COLESLAW À LA THAI	SALADE DE HARICOTS VERTS
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE	RÔTI DE PORC AU JUS	CUISSE DE POULET RÔTI	POISSON PANÉ ET CITRON
QUICHE AUX LÉGUMES	DHAL DE LENTILLES	BLANQUETTE DE POISSON	POISSON SAUCE PAPRIKA	STEAK HACHÉ DE VEAU
SEMOULE	CAROTTES PERSILLÉES	BLÉ	Frites	RATATOUILLE
HARICOTS VERTS AUX AMANDES	RIZ PILAFF	PETITS POIS À LA PROVENÇALE	CHOU-FLEUR PERSILLE	FARFALLE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME FRAISE	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AUX AMANDES	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	ÉCLAIR À LA VANILLE	CRÈME DESSERT CARAMEL	COMPOTE POMME VANILLE	ENTREMETS PRALINÉ CHOCOLAT
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**

**DESSERTS MAISON**

Lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
<i>Menu végétarien</i>				
BETTERAVES VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE	TOMATE EN VINAIGRETTE	PASTEQUE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
TABOULÉ	SALADE DE PATES	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	COURGETTES RÂPÉES	SALADE COMPOSÉE
CONCOMBRE FETA MENTHE	BROCOLIS VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX LARDONS	ROSETTE DE LYON	MELON
ÉMINCÉ DE BOEUF CHASSEUR	GNOCCHI À L'ITALIENNE	CUISSE DE POULET	ESCALOPE DE PORC À L'AIGRE DOUCE	FILET DE LIEU MSC SAUCE VIERGE
DOS DE COLIN CRÉMEUX	OMELETTE CIBOULETTE	TARTE AUX LÉGUMES GRILLÉS	SAUCE AUX LÉGUMES	NORMANDIN DE VEAU
POMMES RISSOLÉES	COURGETTES PERSILLÉES	CAROTTES BRAISÉES	HARICOTS VERTS	POMME VAPEUR
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	GNOCCHI	RIZ PILAF	SPAGHETTIS	PETITS POIS CAROTTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	POIRE AU CHOCOLAT
COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES	TROPÉZIENNE	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
<i>Menu végétarien</i>				
CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	MELON	RILLETES DE PORC	SALADE VERTE LOCALE COMPOSÉE	CÉLERI RÉMOULADE
PASTEQUE	SALADE DE POMME DE TERRE CHORIZO	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES LOCALES ET MAIS	SALADE D'HARICOTS VERTS
SALADE VERTE TOMATE ET OLIVES	SALADE DE RADIS RAPÉ ET SURIMI	MACEDOINE DE LEGUMES	COURGETTES LOCALES MARINÉES	SALADE DE CONCOMBRE
SAUCE BOLOGNAISE VEGETARIENNE	BOURGUIGNON DE BOEUF	WINGS DE VOLAILLE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	FILET DE COLIN MEUNIERE
QUICHE CHÈVRE TOMATE	CALAMARS À LA ROMAINE	COLIN À LA PROVENÇALE	DHAL DE LENTILLE	TORTILLAS
POEELE DE BROCOLIS	RIZ CREOLE	RATATOUILLE	LÉGUMINEUSES LOCALES	POEELE DE SAISON
COQUILLETTE	COURGETTES SAUTEES	BOULGOUR	CAROTTES PERSILLÉES LOCALES	FRITES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRE	CRUMBLE DE POMME LOCALE	SEMOULE AU LAIT DU CHEF
CLAFOUTIS AUX PECHES	ABRICOT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT LOCAL	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	FLAN PATISSIER	YAOURT LOCAL	LIEGEOIS CHOCOLAT
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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
	<i>Menu végétarien</i>			<b>Menu Coupe du Monde</b>
BETTERAVES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA	SALADE CAESAR	SALADE HARICOTS VERTS	TOMATE ECHALOTE
CHOU FLEUR MIMOSA	PASTEQUE	WRAP DE LÉGUMES	POIREAUX MIMOSA	ACCRAS DE MORUE SAUCE TARTARE
SALADE TOMATE MAIS	SALADE VERTE AU BLEU	CHOU-CHINOIS VINAIGRETTE	SALADE COMPOSÉE AU THON	PÂTÉ DE CAMPAGNE
TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS	TOTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	ROTI DE PORC AU JUS	HACHIS PARMENTIER	PIZZA PARTY
CHIPOLATAS	ROSTI DE LÉGUMES	BEIGNET DE POISSON ET CITRON	HOKI SAUCE CURRY	
SEMOULE	HARICOTS PLATS	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PIPERADE	SALADE VERTE
POELEE DE LEGUMES FRAIS	PÂTES	COURGETTES SAUTÉES	PUREE DE POMME DE TERRE	BROCOLIS
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
COMPOTE DE POMME FLEUR D'ORANGER	FRUIT DE SAISON	TARTE A LA POIRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CROUSTADE POMME	FLAN VANILLE	ILE FLOTTANTE	COCKTAIL DE FRUITS
POIRE MELBA	ANANAS FRAIS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BROWNIES
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				





## LE GRAND CAOUSOU

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



lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
<i>Menu végétarien</i>				
TABOULE DE QUINOA SALADE D'HARICOTS VERTS ÉCHALOTES SALADE DE PÂTES ET OEUF	COLESLAW SALADE DE RIZ AU FROMAGE BETTERAVES	FEUILLETÉ À LA VIANDE SALADE DE MÂCHE AUX OIGNONS FRITS TOMATE MOZZARELLA	NEM SALADE DU CHEF CÉLERI RÉMOULADE	SALADE VERTE TOMATE MAÏS CAROTTES AU JUS DE CITRON CUMIN 1/2 PAMPLEMOUSSE
CROQUETTES VÉGÉTARIENNES OEUF BROUILLÉS AUX HERBES	COTE DE PORC CHARCUTIERE WINGS	BOULETTES DE BOEUF AUX POIVRONS LIEU SAUCE HOLLANDAISE	ESCALOPE DE DINDE AU JUS COLIN SAUCE VIERGE	POISSON BORDELAISE CRÊPE AU FROMAGE
ÉPINARD À LA CRÈME POMME VAPEUR	Frites COURGETTES SAUTEES	PENNE JARDINIÈRE DE LEGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLES PUREE DE POIS CASSÉS	BLÉ GRATIN DE CHOU FLEUR
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS CAFÉ PÊCHE FAÇON MELBA	CREME DESSERT PRALINE FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME POIRE	COCKTAIL DE FRUITS ABRICOT À LA VANILLE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT GATEAU AU YAOURT	COMPOTE DE POMME FRUIT DE SAISON BANANE AU CHOCOLAT
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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	mercredi 18 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
	<i>Menu végétarien</i>			
CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE DE LENTILLES	FEUILLETÉ AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	<p><b>Ce midi, on a</b> RDV* À LA CANTINE! *Repas De Vacances</p> <p><b>Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler!</b></p> <p><small>Pour ne rien gâcher, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des bons produits en stock : un repas maison pour consommer tout ce qui n'attendra pas le retour de tes vacances !</small></p>
COLESLAW	SALADE DE PATES	SALADE DE BROCOLIS AUX AMANDES	SALADE DE CHOU BLANC VINAIGRETTE	
MACÉDOINE DE LÉGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	BATAVIA FRITONS	OEUF MIMOSA	
HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES	PANE FROMAGER	POISSON PANÉ	BOULETTES D'AGNEAU	
CROQUETTES DE POISSON	TORTILLA POIVRONS	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE	DOS DE COLIN EN CRÔUTE	
PETITS POIS	COURGETTES BECHAMEL	RIZ FAÇON PILAF	COQUILLETTE	
POTATOES	PUREE	GRATIN DE CHOU-FLEUR	HARICOTS VERTS EN PERSILLADE	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
LIEGOIS À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	ECLAIR CHOCOLAT	
FRUIT DE SAISON	FONDANT AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
YAOURT AUX FRUITS	ABRICOTS AU SIROP	COMPOTE DE FRUITS	ILE FLOTTANTE	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				

