



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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 04 septembre

mardi 05 septembre

mercredi 06 septembre

jeudi 07 septembre

vendredi 08 septembre

CAROTTES RÂPÉES AU CITRON

MACEDOINE MAYONNAISE

MELON

SALADE DE POMME DE TERRE ET OEUF

TRANCHE DE PASTÈQUE

SALADE DE TOMATE

BETTERAVES VINAIGRETTE

SALADE COMPOSEE

SALADE DE PATES COMPOSEE

CÈLERI RÉMOULADE

STEAK HACHE

SAUCE CARBONNARA

CUISSE DE POULET

COUSCOUS VÉGÉTARIEN

FILET DE COLIN MEUNIÈRE

Frites

COUDE RAYÉ

AUBERGINES SAUTÉES

LEGUMES COUSCOUS

BLÉ

HARICOTS VERTS

TOMATES PROVENCALES

RIZ

SEMOULE

EPINARDS À LA BÉCHAMEL

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

LIEGEOIS CHOCOLAT

MARBRÉ DU CHEF 

TARTE ABRICOT

CRÈME AU CHOCOLAT

FROMAGE BLANC SUCRÉ

MOUSSE CHOCOLAT

ABRICOTS AU SIROP

POIRE AU CHOCOLAT

SEMOULE 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

 DESSERTS MAISON

lundi 11 septembre

mardi 12 septembre

mercredi 13 septembre

jeudi 14 septembre

vendredi 15 septembre

TOMATE À LA VINAIGRETTE	SALADE DE PÂTES	TRANCHE DE MELON	CRÊPE AU JAMBON	PASTEQUE
CONCOMBRES A LA MENTHE	SALADE POMME DE TERRE ET OEUF	SALADE COLESLAW		SALADE DES DE FROMAGE
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE	RÔTI DE PORC AU JUS	FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS	POISSON PANÉ ET CITRON
SEMOULE	PETITS POIS À LA PROVENÇALE	LENTILLES	PURÉE	FARFALLES
BROCOLIS	RIZ PILAFF	CAROTTES VICHY	CHOU-FLEUR PERSILLE	RATATOUILLE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FLAN CARMEL	COMPOTE POMMES	ABRICOTS AMANDE	ILE FLOTTANTE	SALADE D'ORANGE
COCKTAIL DE FRUITS	BANANE CARMEL	POIRE MELBA	ENTREMET CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS
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

DESSERTS MAISON

lundi 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
BETTERAVES VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE	RADIS AU SEL	ROSETTE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
OEUFS MAYONNAISE	SALADE DE PATES	SALADE AUX NOIX	SAUCISSON A L'AIL	SALADE COMPOSÉE
ÉMINCÉ DE BOEUF CHASSEUR	GNOCCHI A LA NAPOLITAINE	CUISSE DE POULET	ESCALOPE DE PORC À L'AIGRE DOUCE	POISSON SAUCE VIERGE
FRITES	GNOCCHIS	CAROTTES BRAISÉES	HARICOTS VERTS	POMME VAPEUR
POËLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	COURGETTES SAUTEES	RIZ PILAF	SPAGHETTIS	PETITS POIS CAROTTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
TARTE AUX POMMES	QUATRE QUART DU CHEF	PECHE AU SIROP	POMMES CARAMÉLISÉES	DONUT'S
COMPOTE FRUITS ROUGE		COMPOTE FRUITS ROUGES	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE PETIT CAOUSOU



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



lundi 25 septembre

mardi 26 septembre

mercredi 27 septembre

jeudi 28 septembre

vendredi 29 septembre

CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE	MELON	SALADE POUSSE SOJA		RILLETTE DE PORC
PASTEQUE	BATAVIA FROMAGÈRE	COEUR D'ARTICHAUT		CHORIZO
SAUCE BOLOGNAISE VEGETARIENNE	BOURGUIGNON DE BOEUF	NUGGETS DE VOLAILLE		FILET DE COLIN MEUNIERE
COQUILLETTE	RIZ CREOLE	BLÉ		POEELE DE SAISON
BROCOLIS AUX ECHALOTES	COURGETTES SAUTEES	JULIENNE DE LÉGUMES		BOULGOUR
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CREME VANILLE	BANANE CHOCOLAT	COMPOTE DE POIRE		ECLAIR CHOCOLAT
CLAFOUTIS AUX PECHEES	ANANAS AU SIROP VANILLÉ	PECHE AU SIROP		
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



AURANTON, S.A. - 3, D'Inchery et Cressat 06 Burellanec - Capital 601 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 19 1010 - 4 rue de l'Épave VELLAS 59300 T



LE PETIT CAOUSOU



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



lundi 02 octobre

mardi 03 octobre

mercredi 04 octobre

jeudi 05 octobre

vendredi 06 octobre

CAROTTES RAPEES		LEGUMES A CROQUER	SALADE HARICOTS VERTS	TOMATE ECHALOTE
CONCOMBRE VINAIGRETTE	FRIAND FROMAGE	OEUF MAYONNAISE	CHOU-FLEUR MIMOSA	CELERI REMOULADE
TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS	TOTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	ROTI DE PORC AU JUS	HACHIS PARMENTIER	FILET DE POISSON AU PAPRIKA
SEMOULE	PATES	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PIPERADE	RIZ PILAF
POEELE DE LEGUMES FRAIS	HARICOTS PLATS	CAROTTES PERSILLEES	PUREE DE POMME DE TERRE	BROCOLIS SAUTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE POMME FLEUR D'ORANGER	BEIGNET CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	MOUSSE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS EXOTIQUE
COCKTAIL DE FRUIT		CLAFOUTIS		CREME DESSERT VANILLE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE PETIT 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

TABOULE DE QUINOA	COLESLAW	SALADE DU CHEF	PIZZA	SALADE VERTE TOMATE MAÏS
SALADE DE RIZ AU FROMAGE	SALADE HARICOTS VERTS	CÉLERI RÉMOULADE	FEUILLETÉ À LA VIANDE	CAROTTES AUX RAISINS
CROQUETTES VÉGÉTARIENNES	COTE DE PORC CHARCUTIERE	SAUTÉ DE BOEUF AUX POIVRONS	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	POISSON BORDELAISE
ÉPINARD À LA CRÈME	Frites	PENNE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	BLÉ
POMME VAPEUR	COURGETTES SAUTEES	JARDINIÈRE DE LEGUMES	PUREE DE POIS CASSÉS	POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE	COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CAFE	ABRICOT À LA VANILLE	FRUIT DE SAISON	PECHE FACON MELBA
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



AURANTON, S.A. - Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole - 477 19 1010 - 4 rue de la PT Pierre VELLAS 59300 T...



LE PETIT CAOUSOU



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



lundi 16 octobre

mardi 17 octobre

mercredi 18 octobre

jeudi 19 octobre

vendredi 20 octobre

CONCOMBRE À LA GRECQUE

SALADE DE LENTILLES

CÉLÉRI RÉMOULADE

TARTE PAILLASSON POMME DE TERRE
POIREAUX

COLESLAW

SALADE DE PATES

CAROTTES RAPEES AU CITRON

FEUILLETÉ AU FROMAGE

HAUT DE CUISSE DE POULET AUX
HERBES

PANE FROMAGER

BOULETTE D'AGNEAU SAUCE CURRY

BOEUF BOURGUIGNON

PETITS POIS

COURGETTES BECHAMEL

RIZ FAÇON PILAF

COQUILLETTE

PATATOES

PUREE

GRATIN DE CHOU-FLEUR

HARICOTS VERTS EN PERSILLADE

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

LIEGOIS À LA VANILLE

FRUIT DE SAISON

POMME AU FOUR

ECLAIR CHOCOLAT

ILE FLOTTANTE

FRUIT DE SAISON

ABRICOTS AU SIROP

FONDANT AU CHOCOLAT

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



Prenez nos guides, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des biens produits en stock : un repas adapté pour commencer tout ce qui s'attendra pas le retour de vos vacances !