

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



BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES

PAPILLOTE DE LA MER

STEAK HACHÉ

SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE 

KEBAB

SEMOULE

PURÉE DE BROCOLIS

LENTILLES

COQUILLETES

GRATIN DE COURGETTES

GRATIN DAUPHINOIS

HARICOT BEURRE

PÔLÉE DE LÉGUMES

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

POMME AU FOUR

FRUITS DE SAISON

CRÈME BRÛLÉE

GÂTEAU ANANAS

MOUSSE DE FRAMBOISE

ABRICOT À LA CRÈME D'AMANDES

FRUITS DE SAISON

FRUITS 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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 11 septembre

mardi 12 septembre

mercredi 13 septembre

jeudi 14 septembre

vendredi 15 septembre



lundi 11 septembre	mardi 12 septembre	mercredi 13 septembre	jeudi 14 septembre	vendredi 15 septembre
SAUCE BOLOGNAISE	HOKI SAUCE CITRON	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATÉE	PORC AU CARAMEL	
PURÉE DE CAROTTES	BOULGOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN DE CHOU-FLEUR	
TORTI	BROCOLIS	POMME DE TERRE RÔTIE	RIZ BASMATI	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT	CRÈME CATALANE	FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON	YAOURT FERMIER	ANANAS AU SIROP	TARTE AUX POMMES	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				



Bon Appétit

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



FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
QUICHE AU FROMAGE	BOULETTE D'AGNEAU	FILET DE CABILLAUD SAUCE OSEILLE	TRANCHE DE JAMBON BLANC	
CAROTTES SAUTÉES	SEMOULE	PENNE RIGATE	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	
RIZ	LÉGUMES COUSCOUS	POËLÉE MÉDITERRANÉENNE	EPINARD POËLÉ	
FRUITS DE SAISON	POMME AU FOUR	ILE FLOTTANTE	PANNA COTTA FRUIT ROUGE	
POIRE POCHÉ VANILLE	TAPIOCA AU LAIT	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



ILLON, S.A. - Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole 437 191 010 - Rue de Pierre VELLAS 31E

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



lundi 25 septembre	mardi 26 septembre	mercredi 27 septembre	jeudi 28 septembre	vendredi 29 septembre
COLIN EN CROUTE	SAUCE PIZZAIOLO	CROQ' MONSIEUR	COUSCOUS	
BLE PILAF	AUBERGINES SAUTEES	COURGETTES SAUTEES	SEMOULE	
POIVRADE	TORSADÉ	POMMES DE TERRE VAPEUR	LEGUMES COUSCOUS	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	MOUSSE COCO	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON	
ABRICOT AU SIROP	TROPEZIENNE	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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 02 octobre		mardi 03 octobre		mercredi 04 octobre		jeudi 05 octobre		vendredi 06 octobre	
									
POISSON MEUNIÈRE		OMELETTE FROMAGE		CUISSE DE POULET		CROISSANT AU JAMBON			
HARICOTS VERTS		COQUILLETES		BOULGHOUR		CHOU-FLEUR PERSILLE			
BLE PARFUME		RATATOUILLE		PETITS POIS		FRITES			
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
COMPOTE POMME FRAISE		CREME DESSERT VANILLE		FRUIT DE SAISON		BANANE			
PANA COTTA		FRUIT DE SAISON		COMPOTE PECHE		RIZ AU LAIT			
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 09 octobre

mardi 10 octobre

mercredi 11 octobre

jeudi 12 octobre

vendredi 13 octobre

Jeudi Je Dis ! 

lundi 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
COLIN AUX CAPRES	RÔTI DE VEAU	TORTILLA OIGNONS POMMES DE TERRE	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDEE	
BLÉ PILAFF	CHOU ROMANESCO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES SAUTÉES	
CHOU FLEUR PERSILLÉ	GNOCCHI	HARICOT BLANC TOMATÉ	BROCOLIS	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT	
FRUIT DE SAISON	FAR BRETON	POMME CANNELLE	FRUIT DE SAISON	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				



Bon Appétit

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 16 octobre

mardi 17 octobre

mercredi 18 octobre

jeudi 19 octobre

vendredi 20 octobre

Repas Surprise

Le Repas à partager				
PIZZA DU CHEF	PAUPIETTE DE SAUMON	BURGER DE VEAU SAVOYARD		
SALADE	COQUILLETES	PURÉE DE BUTTERNUT		
PATES AU BEURRE	FONDUE DE POIREAUX	FRITES		
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
BANANE	COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS		
COMPOTE DE POMMES	FAR BRETON	CREME DESSERT CARAMEL		
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



Bon Appétit