



LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

 **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 04 septembre		mardi 05 septembre		mercredi 06 septembre		jeudi 07 septembre		vendredi 08 septembre	
						Menu végétarien			
CAROTTES RÂPÉES AU CITRON		MACÉDOINE À LA RUSSE				SALADE DE POMME DE TERRE ET OEUF		TRANCHE DE PASTÈQUE	
STEAK HACHE		SAUCE CARBONNARA				COUSCOUS VÉGÉTARIEN		FILET DE COLIN MEUNIÈRE	
FRITES		SPAGHETTI				LEGUMES COUSCOUS		BLÉ	
HARICOTS VERTS		TOMATES PROVENCALES				SEMOULE		EPINARDS À LA BÉCHAMEL	
SALADE DE FRUITS		LIÉGEOIS				ABRICOT AU SIROP		FROMAGE	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									



LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE



PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS
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 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		SALADE FROMAGÈRE	MACÉDOINE MAYONNAISE
BOULETTES D'AGNEAU À L'ORIENTALE	MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE		CUISSE DE POULET RÔTI	POISSON PANÉ ET CITRON
SEMOULE	CAROTTES PERSILLÉES		FRITES	RATATOUILLE
HARICOTS VERTS AUX AMANDES	RIZ PILAFF		CHOU-FLEUR PERSILLE	FARFALLE
YAOURT NATURE ET SUCRE	COMPOTE DE POMME FRAISE		ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

 **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 18 septembre	mardi 19 septembre	mercredi 20 septembre	jeudi 21 septembre	vendredi 22 septembre
	<i>Menu végétarien</i> 			
BETTERAVES VINAIGRETTE	LENTILLES VINAIGRETTE		PASTEQUE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
ÉMINCÉ DE BOEUF CHASSEUR	GNOCCHI À L'ITALIENNE		ESCALOPE DE PORC À L'AIGRE DOUCE	FILET DE LIEU MSC SAUCE VIERGE 
POMMES RISSOLÉES	COURGETTES PERSILLÉES		HARICOTS VERTS	POMME VAPEUR
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	GNOCCHI		SPAGHETTIS	PETITS POIS CAROTTES
COMPOTE POMME FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	FROMAGE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



 PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

 MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

 DESSERTS MAISON
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

ON, S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 3



 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **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.

LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

lundi 02 octobre	mardi 03 octobre	mercredi 04 octobre	jeudi 05 octobre	vendredi 06 octobre
	<i>Menu végétarien</i> 			Menu Coupe du Monde
BETTERAVES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA		SALADE HARICOTS VERTS	TOMATE ECHALOTE
TAJINE DE POULET AUX ABRICOTS	TOTELLINI RICOTTA ÉPINARDS		HACHIS PARMENTIER	PIZZA PARTY
SEMOULE	HARICOTS PLATS		PIPERADE	SALADE VERTE
POELEE DE LEGUMES FRAIS	-		-	BROCOLIS
COMPOTE DE POMME FLEUR D'ORANGER	FRUIT DE SAISON		MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

ON, S.A. - Direction et Conseil de Surveillance - Capital 1.000.000€ - RCS 481.400.000 - 477 181 011 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 3



LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE



PRODUITS BIO
PÊCHE DURABLE



PRODUITS LABELLISÉS
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 09 octobre	mardi 10 octobre	mercredi 11 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Menu végétarien				
TABOULE DE QUINOA	COLESLAW		NEM	SALADE VERTE TOMATE MAÏS
CROQUETTES VÉGÉTARIENNES	COTE DE PORC CHARCUTIERE		ESCALOPE DE DINDE AU JUS	POISSON BORDELAISE
ÉPINARD À LA CRÈME	Frites		HARICOTS BEURRE PERSILLES	BLÉ
POMME VAPEUR	COURGETTES SAUTEES		PUREE DE POIS CASSÉS	GRATIN DE CHOU FLEUR
FRUIT DE SAISON	YAOURT		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **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 16 octobre		mardi 17 octobre		mercredi 18 octobre		jeudi 19 octobre		vendredi 20 octobre	
Menu végétarien 									
CONCOMBRE À LA GRECQUE		SALADE DE LENTILLES				SALADE D'ENDIVES AUX NOIX		Ce midi, on a 	
HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES		PANE FROMAGER				BOULETTES D'AGNEAU			
PETITS POIS		COURGETTES BECHAMEL				COQUILLETTE			
POTATOES		PUREE				HARICOTS VERTS EN PERSILLADE			
LIEGOIS À LA VANILLE		FRUIT DE SAISON				ECLAIR CHOCOLAT			
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									