



LE GRAND CAOUSOU

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLIÉS
 PRODUITS LOCAUX

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

MENU VÉGÉTARIEN

DESSERTS MAISON

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
SALADE DE POMME DE TERRE	LAITUE AUX OLIVES	CELERI REMOULADE	FEUILLETE FROMAGE	BETTERAVE VINAIGRETTE
ROSETTE ET CORNICHON	ENDIVES AUX DES DE BLEU	SALADE VERTE AUX LARDONS	RADIS NOIR RÂPÉS	SALADE D'HARICOTS VERTS
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE BLÉ	SALADE VERTE FETA	POUSSE DE SOJA OIGNONS FRITS VINAIGRETTE
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS	ROSTIES DE LEGUMES	ROTI DE DINDE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	COLIN MSC GRATINE
DOS DE LIEU MSC SAUCE CRÈME	STROGONOFF DE CHAMPIGNONS ET HARICOTS VERTS	DOS DE LIEU SAUCE PAPRIKA MSC	MERLU SAUCE CITRON	SAUTE DE DINDE AUX ABRICOTS
PETITS POIS AUX OIGNONS	BLE A LA TOMATE	CAROTTES SAUTEES	POEELE DE LEGUMES	SEMOULE
FRITES	BROCOLIS	FARFALES	LENTILLES	FONDUE DE POIREAUX
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME POIRE	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	POIRE BELLE HÉLÈNE	FRUIT DE SAISON
CREME DESSERT VANILLE	ABRICOT AU SIROP	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES	FLAN NAPPE CARAMEL	LIÉGEOIS CHOCOLAT
BEIGNET CHOCOLAT	SEMOULE AU LAIT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC SPECULOOS
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.



lundi 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

Animation Star : Pirate

MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE MAIS	SALADE D'ENDIVES AU BLEU	PATE DE CAMPAGNE	VELOUTÉ DE POTIRON AU KIRI
CREPE JAMBON FROMAGE	ACCRAS DE MORUE	SALADE COMPOSÉE	POTAGES DE LEGUMES	COLESLAW
SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE AU SURIMI	SALADE DE RIZ	CHOU-ROUGE BALSAMIQUE	SALADE MEXICAINE
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	PILONS DE POULET TEX MEX	LASAGNE AUX DEUX LÉGUMES	SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA	CALAMARS A LA ROMAINE
HOKI SAUCE AIOLI	CARBONARA DE LA MER MSC	FALAFELS SAUCE BLANCHE	LIEU MSC SAUCE SAFRANEE	TORTILLA
RIZ	MACARONI	PANAIS	COQUILLETES	BRUNOISE DE LÉGUMES
CHOU FLEUR RÔTI	LÉGUMES RÔTIS	SEMOULE À LA CORIANDE	EPINARDS A LA BECHAMEL	POMME BOULANGERE

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES	BROWNIE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
ILE FLOTTANTE	ANANAS RÔTI	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	SALADE D'AGRUMES
FRUIT DE SAISON	MUFFIN	COMPOTE DE POMME DU CHEF	ENTREMET VANILLE	POIRE À LA CANELLE

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.



lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

Délicieusement bas carbone

BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PATES	SALADE VERTE AU THON	VELOUTÉ DE CAROTTES LOCALES	VELOUTÉ DE LÉGUMES
SALADE DE LENTILLES	CHOU CHINOIS MARINE	CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	SALADE COMPOSEE	MACEDOINE MAYONNAISE
MACHES AU BLEU	SALADE DE COEUR DE PALMIER	SALADE DE BROCOLIS	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	POIREAUX MIMOSA
CUISSE DE POULET ROTIE DU GERS	COUSCOUS DE LEGUMES DE SAISON	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE TOMATE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	TARTE AU SAUMON ET BROCOLIS
FILET DE LIEU MSC EN CRUMBLE	BOUCHÉES À LA REINE VÉGÉTARIENNE	OMELETTE AU FROMAGE	COLIN MSC ET CRÈME DE LENTILLES	EMINCE DE DINDE SAUCE AU MIEL
Frites	LEGUMES COUSCOUS	ENDIVES BRAISEES	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	GRATIN DAUPHINOIS
CAROTTES SAUTEES	SEMOULE	PENNE	POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	CHOU-FLEUR PERSILLE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ECLAIR VANILLE	BANANE AU SPECULOOS	POIRE AU CHOCOLAT	FLAT'CAKE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
ABRICOT AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU COULIS	COCKTAIL DE FRUITS
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRE	CREME PRALINÉE	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



API RESTAURATION, S.A. a Directeur et Conseil de Surveillance - Capital de 1 000 000€ - RCS Lille Métropole - 477 181 010 - 4 rue du Pt Pierre VELLAS 31300 TOULOUSE



LE GRAND CAOUSOU



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



lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
VELOUTÉ DE POIREAUX POMME DE TERRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE	TABOULE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS
SALADE VERTE FROMAGERE	MACHES NOIX	COLESLAW	COEUR D'ARTICHAUT	BETTERAVES MAIS
CÉLERI RÉMOULADE	CHOU-FLEUR MIMOSA	CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE DE RIZ MAIS OLIVE	SALAMI
PIZZA AU FROMAGE	CORDON BLEU DE DINDE	BOEUF STROGONOFF	TARTIFLETTE	FILET DE COLIN MSC MEUNIERE 
PIZZA CHÈVRE MIEL	FEUILLETE AU SAUMON	BOUCHÉE À LA REINE DE LA MER	FILET DE LIEU MSC SAUCE HOLLANDAISE 	TORTILLA
POELEE DE LEGUMES	RIZ À LA TOMATE	JULIENNE DE LÉGUMES	POMME VAPEUR	GRATIN D'ÉPINARDS
SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS	SEMOULE	HARICOTS VERTS SAUTES	PÂTES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	BANANE AU CHOCOLAT	MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF 
FRUIT DE SAISON	CREME CARAMEL	POIRE POCHEE	FRUIT DE SAISON	DUO PECHE ABRICOT AU SIROP
COMPOTE POMME POIRE	POMME AU FOUR	LIEGEOIS CARAMEL	FLAN CARAMEL	GATEAU DE SEMOULE RAISIN
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.



lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
CELERI RÉMOULADE	OEUF MAYONNAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	DUO DE CHOUX
POTAGE DE LÉGUMES	SALADE FRISÉE AUX LARDONS	LAITUE VINAIGRETTE AUX CROUTONS	SALADE DE PATES COMPOSEE	ROSETTE
POMELOS ET SUCRE	CHOUX BLANC SAUCE SOJA	POIS CHICHES EN SALADE	RADIS ET BEURRE	SURIMI
CHEESE BURGER	SAUCE BOLOGNAISE	GOULASH DE PORC	TARTE AUX LÉGUMES	BRANDADE DE POISSON
OEUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	PASTASOTTO AU BROCOLI ET GORGONZOLA	POISSON MSC À LA BORDELAISE 	CREPE AU FROMAGE	QUICHE LORRAINE
FRITES	TORTI	BOULGOUR	GRATIN DE POTIRON	CAROTTES BRAISEES
HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	BROCOLIS PERSILLES	POELÉE DE LEGUMES DE SAISON	LENTILLES CUISINÉES	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	CAKE AUX FRUITS DU CHEF 	BANANE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FROMAGE BLANC MUESLI	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX FRUITS
TARTE AUX POMMES	TARTE CHOCOLAT	FLAN PATISSIER	COMPOTE POMME BANANE	FROMAGE BLANC STRACIATELLA
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.



lundi 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
SALADE D'ENDIVES, POMME, NOIX	SALADE D'HARICOTS ROUGES	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	PIZZA	VELOUTÉ DE LÉGUMES
MACÉDOINE MAYONNAISE	DUO DE CHOUX	ROSETTE	SALADE DE BETTERAVE, POMME ET OEUF DUR	CRÊPE
FEUILLETÉ AU FROMAGE	COLESLAW	CÉLERI REMOULADE	SOUPE DE LENTILLES	MACÉDOINE DE LÉGUMES
BLANQUETTE DE DINDE	TAJINE DE LÉGUMES*	BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ORIENTAL	SAUTÉ DE BOEUF AUX OLIVES	POISSON MSC MEUNIÈRE
POISSON PANÉ ET CITRON	TARTE TROIS FROMAGES	FILET DE LIEU MSC MOUTARDE À L'ANCIENNE	CORDON BLEU	OMELETTE
RIZ	C*CAROTTES, BUTTERNUT, PETITS POIS, LENTILLES, POIS CHICHE)	BLÉ AU BEURRE	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	FONDUE DE POIREAUX
CHOU-FLEUR PERSILLÉ	BOULGOUR	GRATIN POTIRON	Frites	SEMOULE CORIANDRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	ROULÉ À LA CONFITURE
FRUIT DE SAISON	PAIN PERDU	ANANAS ROTI	RIZ AU LAIT	COMPOTE DE FRUITS
POMME AU FOUR	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	TARTES AUX POMMES	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.



lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
SALADE CHINOISE	SALADE DE MAIS	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'HIVER		
FEUILLETÉ AU FROMAGE	LAITUE AUX CROUTONS	BETTERAVES VINAIGRETTE		
CAROTTES RAPÉES	DEMI-POMELOS	SURIMI MAYONNAISE		
SAUCE CARBONNARA	TARTE AU FROMAGE	COUSCOUS MERGUEZ		
SAUCE PESTO	NUGGETS AU BLÉ	BATÔNNETS DE POISSON ET CITRON		
COQUILLETES	PETITS POIS CAROTTES	SEMOULE		
POTÉE DE LÉGUMES	BLÉ NACRÉ	LÉGUMES COUSCOUS		
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		
FRUIT DE SAISON	BANANE CUITE CHOCOLAT	COMPOTE DE BANANE DU CHEF		
ANANAS AU SIROP	FLAN NAPPÉ CARAMEL	ENTREMET PISTACHE		
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

