



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 06 novembre		mardi 07 novembre		mercredi 08 novembre		jeudi 09 novembre		vendredi 10 novembre	
									
BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES									
COLIN MSC PAPRIKA			PAUPIETTE DE VEAU MILANAISE		SAUCE CARBONARA		HACHIS PARMENTIER À LA PATATE DOUCE		
POMME VAPEUR			POELEE DE LEGUMES		SPAGHETTI		GRATIN DE BROCOLIS		
FENOUIL BRAISÉ			BLÉ		CHOU-FLEUR PERSILLE		PUREE DE PATATE DOUCE		
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
POIRE AU SIROP			FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS VANILLE		RIZ AU LAIT		
CREME DESSERT PRALINEE			COMPOTE PECHE		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		
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 13 novembre	mardi 14 novembre	mercredi 15 novembre	jeudi 16 novembre	vendredi 17 novembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------



BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES				
WING'S DE VOLAILLE	POISSON MEUNIERE	PIZZA REINE	COUSCOUS	
BROCOLIS	PETITS POIS	SALADE VERTE	GRATIN DE COTE DE BLETTE	
BLE	CAROTTES PERSILLÉES	SALSIFIS	SEMOULE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	MOUSSE CHOCOLAT	CHAUSSON POMME	FRUIT DE SAISON	
BANANE	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	
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 20 novembre		mardi 21 novembre		mercredi 22 novembre		jeudi 23 novembre		vendredi 24 novembre	
									
BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES									
RÔTI DE DINDE		SAUCE BOLOGNAISE		CORDON BLEU DE DINDE		TARTIFLETTE			
PANAIS RÔTI AU MIEL		MACARONI		PETITS POIS AUX OIGNONS		POMME VAPEUR			
LENTILLES		HARICOTS VERTS PERSILLES		CAROTTES		POEELE DE LEGUMES			
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
FRUIT DE SAISON		COMPOTE POIRE		FROMAGE BLANC MUESLI		LIEGEOIS CHOCOLAT			
POIRE AU SIROP		RIZ AU LAIT		SALADE DE FRUITS FRAIS		FRUIT DE SAISON			
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 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------



BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES				
BLANQUETTE DE POISSON	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 	CURRY DE DINDE	LASAGNES	
SEMOULE	CAROTTES VICHY	FLAGEOLETS	PUREE DE CELERI	
GRATIN DE CHOU-FLEUR	LENTILLES	GRATIN DE POTIRON	SALADE VERTE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPE CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE	BEIGNET CHOCOLAT	
COMPOTE FRAISE	TIRAMISU	ANANAS FRAIS	CREME DESSERT PRALINE	
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 04 décembre		mardi 05 décembre		mercredi 06 décembre		jeudi 07 décembre		vendredi 08 décembre	
									
BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES									
FILET DE LIEU MSC EN CROUTE 		CORDON BLEU		BURRITOS AU POULET		CASSOULET			
FONDUE DE POIREAUX		CAROTTES		SALADE VERTE		HARICOTS BLANCS			
COQUILLETES		PETITS POIS		FRITES		HARICOTS VERTS TOMATÉS			
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
POIRE AU SIROP		FLAN NAPPE CARAMEL		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON			
PANNA COTTA		FRUIT DE SAISON		RIZ AU LAIT		POMME AU FOUR			
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 11 décembre	mardi 12 décembre	mercredi 13 décembre	jeudi 14 décembre	vendredi 15 décembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------



BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES				
QUICHE AUX LÉGUMES	PAUPIETTE DE SAUMON	CROISSANT AU JAMBON	FIDÉOA AU POULET	
PETIT POIS CAROTTES	GRATIN DE PATATE DOUCE	ÉPINARDS À LA CRÈME	MACARONI	
POMMES DE TERRES VAPEUR	POELÉE DE LÉGUMES	RIZ PILAF	NAVET BRAISÉ	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	CRÈME BRULÉE	
COCKTAIL DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	LIÉGEOIS CAFÉ	FRUIT DE SAISON	
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 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------



BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES				
BOUCHÉE DE LA MER	CHIPOLATAS	CUISSE DE POULET DU GERS ROTIE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	
FONDUE D'ÉPINARDS	PURÉE DE POIS CASSÉS	POTÉE DE CHOU VERT	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	
POMME VAPEUR	BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ	DUO D'HARICOTS VERTS ET BEURRE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CRÈME DESSERT CARAMEL	GAUFRE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES NORMANDE	ANANAS RÔTI	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				