



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

DESSERTS MAISON

lundi 06 novembre	mardi 07 novembre	mercredi 08 novembre	jeudi 09 novembre	vendredi 10 novembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	LAITUE AUX OLIVES		FEUILLETE FROMAGE	BETTERAVE VINAIGRETTE
STEAK HACHE DE VEAU AU JUS	ROSTIES DE LÉGUMES		SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	COLIN MSC GRATINE
PETITS POIS AUX OIGNONS	BLE A LA TOMATE		POEELE DE LEGUMES	SEMOULE
FRITES	BROCOLIS		LENTILLES	FONDUE DE POIREAUX
FRUIT DE SAISON	YAOURT ET SUCRE		POIRE BELLE HÉLÈNE	FRUIT DE SAISON

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



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

DESSERTS MAISON

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

Animation Star : Pirate

MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE MAIS		PATE DE CAMPAGNE	VELOUTÉ DE POTIRON AU KIRI
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE	PILONS DE POULET TEX MEX		SAUTE DE DINDE AU PAPRIKA	CALAMARS A LA ROMAINE
RIZ	MACARONI		COQUILLETES	BRUNOISE DE LÉGUMES
CHOU FLEUR RÔTI	LÉGUMES RÔTIS		EPINARDS A LA BECHAMEL	POMME BOULANGERE
COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE FRUITS EXOTIQUES		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



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**

 **DESSERTS MAISON**



lundi 20 novembre	mardi 21 novembre	mercredi 22 novembre	jeudi 23 novembre	vendredi 24 novembre
<i>Délicieusement bas carbone</i> 				
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE PATES		VELOUTÉ DE CAROTTES LOCALES 	VELOUTÉ DE LÉGUMES
CUISSE DE POULET ROTIE DU GERS	COUSCOUS DE LEGUMES DE SAISON		SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 	TARTE AU SAUMON ET BROCOLIS
FRITES	LEGUMES COUSCOUS		ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	GRATIN DAUPHINOIS
CAROTTES SAUTEES	SEMOULE		POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	CHOU-FLEUR PERSILLE
ECLAIR VANILLE	BANANE AU SPECULOOS		FLAT'CAKE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 27 novembre	mardi 28 novembre	mercredi 29 novembre	jeudi 30 novembre	vendredi 01 décembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

VELOUTÉ DE POIREAUX POMME DE TERRE	PÂTÉ DE CAMPAGNE		CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS
PIZZA AU FROMAGE	CORDON BLEU DE DINDE		TARTIFLETTE	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE 
POELEE DE LEGUMES	RIZ À LA TOMATE		POMME VAPEUR	GRATIN D'ÉPINARDS
SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS		HARICOTS VERTS SAUTES	PÂTES
CREME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		BANANE AU CHOCOLAT	MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF 

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 04 décembre	mardi 05 décembre	mercredi 06 décembre	jeudi 07 décembre	vendredi 08 décembre
CELERI RÉMOULADE	OEUF MAYONNAISE		VELOUTÉ DE LÉGUMES	DUO DE CHOUX
CHEESE BURGER	SAUCE BOLOGNAISE		TARTE AUX LÉGUMES	BRANDADE DE POISSON
FRITES	TORTI		GRATIN DE POTIRON	CAROTTES BRAISEES
HARICOTS PLATS AUX OIGNONS	BROCOLIS PERSILLES		LENTILLES CUISINÉES	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		CAKE AUX FRUITS DU CHEF 	BANANE
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



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

DESSERTS MAISON

lundi 18 décembre	mardi 19 décembre	mercredi 20 décembre	jeudi 21 décembre	vendredi 22 décembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

SALADE CHINOISE	SALADE DE MAIS			
SAUCE CARBONNARA	TARTE AU FROMAGE			
COQUILLETES	PETITS POIS CAROTTES			
POTÉE DE LÉGUMES	BLÉ NACRÉ			
COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON			

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS