



LE PETIT 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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
TABOULÉ	SALADE DE PÂTES	RADIS ET BEURRE	SALADE VERTE AUX LARDONS	FEUILLETÉ AU FROMAGE
SALADE DE POIS CHICHES	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	1/2 POMELOS ET SUCRE	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ DE VEAU ET KETCHUP	CORDON BLEU	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUCE CARBONARA	CALAMARS A LA ROMAINE
PETITS POIS AU JUS	CAROTTE VICHY LOCALES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MACARONI BIO	RIZ BIO
POMMES RISSOLÉES	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	SEMOULE BIO	CHOU-FLEUR AU PAPRIKA	LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE POMMES	POIRE AU SIROP	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	LIÉGEOIS VANILLE	-	FRUIT DE SAISON
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE PETIT 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**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
			<i>Menu végétarien</i> 	
BETTERAVES AUX POMMES	ROSETTE ET CORNICHONS	MENU DE GRÉGORY	OEUF DURS MAYONNAISE	TABOULÉ
CHOU ROUGE AUX NOIX	SALADE DE PATES AU PESTO		CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	VELOUTÉ DE POIREAUX
EMINCE DE PORC AU CURRY	CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE 		LASAGNES DE LEGUMES	FILET DE LIEU MSC SAUCE AURORE 
BOULGOUR	EPINARDS BÉCHAMEL		CAROTTES LOCALE SAUTÉES 	HARICOTS PLATS PERSILLÉS
POELÉE DE LÉGUMES	Frites			POMMES VAPEUR
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGEOIS VANILLE CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS		DONUT	BANANE BIO 
MILK SHAKE BANANE CHOCOLAT	PECHE COULIS DE FRUITS ROUGE			SALADE DE FRUITS
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE PETIT 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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<i>Menu végétarien</i>				
CAROTTES RAPÉES AU CITRON LOCALES	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN	SAUCISSON SEC	SALADE VERTE COMPOSÉE	SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS
RADIS ET BEURRE	HOUMOUS DE POIS CHICHE	PÂTÉ FORESTIER	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	POTAGE DE LÉGUMES
BOULETTES VÉGÉTARIENNES SAUCE TOMATE	ÉMINCÉ DE BOEUF À LA THAI	HACHIS PARMENTER	CRÉPINETTE DE PORC RÔTI AU MIEL	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON
BLÉ	POÉLÉE DE LÉGUMES THAI	FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PENNE
JULIENNE DE LÉGUMES	RIZ BIO	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE	SEMOULE BIO	EPINARDS À LA BÉCHAMEL
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
BEIGNET AU CHOCOLAT	BANANE BIO	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA À LA FRAISE DU CHEF	TARTE AUX POMMES DU CHEF
	SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	CRÈME AU CHOCOLAT	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE PETIT 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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
	<i>Menu végétarien</i>		<i>Menu Américain</i>	
SALADE DE TORSADES AU THON	SALADE MIMOSA	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	COLESLAW	SALADE D'HARICOTS VERTS
SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE	1/2 POMELOS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE CAESAR	RADIS ET BEURRE
ESCALOPE VIENNOISE	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	ESCALOPE DE PORC	HAMBURGER	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
DUO DE CHOUX PERSILLÉS	-	PETITS POIS CAROTTES	Frites	CAROTTES LOCALES VICHY
COQUILLETES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ À LA TOMATE		BLÉ
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	ORANGE BIO	PÂTISSERIE DU CHEF	MILK SHAKE BANANE	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT DU CHEF
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		BROWNIE	FLAN NAPPÉ CARAMEL
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS				



LE PETIT 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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<i>Menu végétarien</i>				
SALADE VERTE AU NOIX VINAIGRETTE	OEUF DUR MIMOSA	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE	BOL DE RIZ
CHOU ROUGE AUX LARDONS	SALADE DE POIS CHICHE	SALADE COMPOSÉE	MACÉDOINE DE LÉGUMES	SAUCE CURRY/SAUCE TOMATE/SAUCE CHAMPIGNON
SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	ROTI DE PORC AU JUS D'AIL	BOULETTES D'AGNEAU FAÇON TAJINE	
LENTILLES PAYSANNES	CAROTTES LOCALES PERSILLÉES	BLÉ A LA TOMATE	LÉGUMES FAÇON TAJINE	
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORTIS BIO	FONDUE DE POIREAUX	SEMOULE BIO	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE POMME	ORANGE BIO	DONUTS	YAOURT BIO	POMME
POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	CRÈME VANILLE	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



LE PETIT 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**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
<i>Menu végétarien</i> 				
	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE  TABOULÉ	SALADE DE TOMATES AUX OIGNONS ROUGES CONCOMBRE À LA CRÈME	SALADE LOCALE COMPOSÉE  I/2 POMELOS	SALADE VERTE AU SURIMI
	CHILI SIN CARNE	ESTOUFFADE BOEUF	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL 	BEIGNET DE POISSON
	CRIZ BIO HARICOTS ROUGES MAÏS  HARICOTS VERTS	BLÉ PILAFF COURGETTES POELEES	POMME DE TERRE ROTIE AU FOUR CAROTTES FRAÎCHES RÔTIES LOCALE 	POMME DE TERRE VAPEUR POÉLÉE DE LÉGUMES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	MOUSSE AU CHOCOLAT CREME DESSERT VANILLE	ABRICOTS AU SIROP BANANE ROTIE AU CHOCOLAT	POMME LOCALE  FRUIT DE SAISON	BEIGNET
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				