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
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
TABOULÉ BETTERAVES BIO VINAIGRETTE RILLETTES DE THON	COLESLAW CHAMPIGNONS À LA GRECQUE SALADE DE POIS CHICHES	SALADE AU SURIMI CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE 1/2 POMELOS	SALADE VERTE MIMOSA SALADE STRASBOURGEOISE SALADE D'HARICOTS VERTS	FEUILLETÉ AU FROMAGE MACÉDOINE MAYONNAISE SALADE DE BLÉ
STEAK HACHÉ DE VEAU ET KETCHUP OMELETTE AU FROMAGE	HACHIS VÉGÉTARIEN QUICHE AUX POIREAUX	ESCALOPE DE DINDE AU JUS POISSON BORDELAISE MSC	SAUCE CARBONARA FILET DE COLIN MSC COCO CURRY	CALAMARS À LA ROMAINE OEUFS BROUILLÉS
PETITS POIS AU JUS POMMES RISSOLÉES	CAROTTE VICHY LOCALES PURÉE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS RIZ	MACARONI BIO CHOU-FLEUR AU PAPRIKA	SEMOULE BIO LÉGUMES COUSCOUS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ÉCLAIR AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POMMES	POIRE AU SIROP COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP SEMOULE AU LAIT DU CHEF	ORANGE BIO FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ILE FLOTTANTE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS VANILLE TARTE AUX POMMES
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

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

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
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES CREPE FROMAGE BETTERAVES BIO AU MAIS	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS CHOU BLANC À LA POLONAISE SURIMI MAYONNAISE	FRISÉE AUX OIGNONS SALADE D'AVOCATS CHAMPIGNONS ÉMINCÉS AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE	RADIS ET BEURRE CHOU FLEUR VINAIGRETTE AUX HERBES SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS	TABOULÉ POIREAUX VINAIGRETTE SALADE VERTE AUX POMMES
SAUTÉ DE PORC AU CURRY FILET MEUNIÈRE MSC CITRON	CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE FLAN AUX CHAMPIGNONS	SAUCISSE DE TOULOUSE FILET DE COLIN MSC SAUCE OSEILLE	PASTA PRIMAVERA SAUCE FROMAGÈRE	FILET DE LIEU MSC SAUCE AURORE CROQUE FROMAGE
SEMOULE BIO POELÉE DE LÉGUMES	PURÉE DE POTIRON FRITES	LENTILLES CAROTTES PERSILLÉES LOCALES	COQUILLETTES BIO FONDUE ÉPINARD AUX OIGNONS	HARICOTS PLATS PERSILLÉS RIZ BASMATI
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIEGEOIS VANILLE CARAMEL MILK SHAKE BANANE CHOCOLAT COMPOTE POMMES BANANES	COMPOTE DE FRUITS PECHE FACON MELBA FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON FRUIT DE SAISON RIZ AU LAIT AU CHOCOLAT DU CHEF	YAOURT FERMIER LOCAL ENTREMETS À LA VANILLE FRUIT DE SAISON	BANANE BIO SALADE DE FRUITS CARPACCIO D'ANANAS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

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

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
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
CAROTTES RAPÉES AU CITRON LOCALES RADIS ET BEURRE FEUILLETÉ HOT DOG	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN HOUMOUS DE POIS CHICHE CÉLERI VINAIGRETTE NOISETTE	SAUCISSON SEC OEUF MAYONNAISE WRAPS CRUDITÉS DE SAISON	SALADE VERTE COMPOSÉE CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CRÈPE AU FROMAGE	SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS SALADE DE PÂTES RADIS NOIR RÂPÉ
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS TARTE AUX LÉGUMES	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE DU CHEF	CUISSE DE POULET LOCAL PAUPIETTES DE VEAU AU JUS	ECHINE DE PORC AU MIEL QUICHE AU FROMAGE	BLANQUETTE DE COLIN MSC WINGS TEX MEX
BLÉ BRUNOISE DE LÉGUMES	CAROTTES FONDANTES LOCALES RIZ	FONDUE DE POIREAUX POMMES DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS PERSILLÉS PENNE RIGATE	SEMOULE BIO EPINARDS À LA BÉCHAMEL
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
GATEAU MOELLEUX AUX POMMES DU CHEF COMPOTE DE POMME FRUITS DE SAISON	BANANE BIO SALADE DE FRUITS MARBRE AU CHOCOLAT DU CHEF	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	POIRE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON FAR BRETON DU CHEF	FRUITS DE SAISON DONUT COMPOTE DE FRUITS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

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

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
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
			Animation Inde	
SALADE DE TORSADES AU THON RADIS ET BEURRE POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES 1/2 POMELOS SAUCISSON À L'AIL	CHOU FLEUR VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE TARTE PAILLASSON	SAMOUSSAS SALADE CHACHUMBAR (SALADE COMPOSÉE À LA CORIANDRE) RAITA	SALADE D'HARICOTS VERTS SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE EMINCÉ DE CHOU BLANC AU PAPRIKA
SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA FILET DE LIEU MSC SAUCE VIERGE	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE TARTE AUX PETITS LÉGUMES	ESCALOPE VIENNOISE STEAK HACHÉ SAUCE MILANAISE	POULET TIKA MASSALA CURRY DE POISSON MSC	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON TORTILLAS AUX POMMES DE TERRE
DUO DE CHOUX PERSILLÉS BOULGOUR	- HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PETITS POIS CAROTTES PURÉE	RIZ INDIEN POELÉE DE LÉGUMES	CAROTTES LOCALES VICHY COQUILLETTES BIO
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT BIO FRUIT DE SAISON BANANE ROTIE AU CHOCOLAT	ORANGE BIO FRUIT DE SAISON TIRAMISU	POMME AU FOUR COMPOTE FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT À LA MANGUE DU CHEF FRUIT DE SAISON CRÈME AUX FRUITS	GATEAU AU YAOURT DU CHEF PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES FRUIT DE SAISON
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

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

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
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
ENDIVES AUX NOIX CHOU ROUGE AUX RAISINS ET POMMES SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS	POTAGE DE LÉGUMES MACÉDOINE DE LÉGUMES RADIS CROQ'SEL	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE SALADE COMPOSÉE PISSALADIERE	OEUF DUR MIMOSA SALADE DE POIS CHICHE SALADE DE BROCOLIS	SALADE COLESLAW SALADE VERTE AU SURIMI SALADE DE PATES MARCO POLO
SAUCISSE DE TOULOUSE FILET DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES	TAJINE DE BOULETTES D'AGNEAU PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	ROTI DE PORC AU JUS D'AIL FILET DE LIEU MSC SAUCE BÉARNAISE	PIZZA AU FROMAGE PIZZA AUX CHAMPIGNONS	FILET DE COLIN MSC SAUCE COCO CURRY NORMANDIN DE VEAU AU JUS
LENTILLES PAYSANNES HARICOTS VERTS PERSILLÉS	LÉGUMES FAÇON TAJINE SEMOULE BIO	BLÉ A LA TOMATE FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES LOCALES PERSILLÉES SALADE VERTE	POMMES DE TERRE VAPEUR POÉLÉE DE LÉGUMES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE DE POMME LIÉGEOIS CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	ORANGE BIO FRUIT DE SAISON DONUTS	TARTE POMME/RHUBARBE POIRE AU SIROP FRUIT DE SAISON	YAOURT BIO CREME PRALINEE ANANAS RÔTI	FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME FRAISE FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

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

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
- GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE
- DESSERTS MAISON
- NOUVEAUTÉS DU MOIS

Menu Américain

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE TARTE AU FROMAGE SALADE NICOISE	RADIS ET BEURRE RILLETTES CAROTTES RAPÉES LOCALES VINAIGRETTE	SALADE FAÇON CAESAR COLESLAW POIREAUX VINAIGRETTE	
	CERVELAS AUBERNOIS WINGS DE POULET	ESTOUFFADE BOEUF BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PAPRIKA	CHEESE BURGER FISH AND CHIPS	
	CHOU-FLEUR PERSILLÉ MACARONI BIO	BLÉ PILAFF COURGETTES POELEES	FRITES SALADE VERTE	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP CRÈME VANILLE	POMME LOCALE FRUIT DE SAISON	
	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	BROWNIE	
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

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