



LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

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
------------------	------------------	---------------------	------------------	------------------

Menu végétarien

TABOULÉ	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		SALADE VERTE MIMOSA	FEUILLETÉ AU FROMAGE
STEAK HACHÉ DE VEAU ET KETCHUP	HACHIS VÉGÉTARIEN		SAUCE CARBONARA	CALAMARS À LA ROMAINE
PETITS POIS AU JUS	CAROTTE VICHY LOCALES		MACARONI BIO	SEMOULE BIO
POMMES RISSOLÉES	PURÉE		CHOU-FLEUR AU PAPRIKA	LÉGUMES COUSCOUS
FRUIT DE SAISON	YAOURT		CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS



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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 04 mars mardi 05 mars mercredi 06 mars jeudi 07 mars vendredi 08 mars

Menu végétarien

SALADE D'ENDIVES AUX POMMES	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS		RADIS ET BEURRE	TABOULÉ
SAUTÉ DE PORC AU CURRY	CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE		PASTA PRIMAVERA	FILET DE LIEU MSC SAUCE AURORE
SEMOULE BIO	PURÉE DE POTIRON		COQUILLETES BIO	HARICOTS PLATS PERSILLÉS
POELÉE DE LÉGUMES	Frites		FONDUE ÉPINARD AUX OIGNONS	RIZ BASMATI
COMPOTE POMMES BANANES	FRUIT DE SAISON		YAOURT FERMIER LOCAL	BANANE BIO

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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Menu végétarien



CAROTTES RAPÉES AU CITRON LOCALES	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN		SALADE VERTE COMPOSÉE	SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS	SAUTÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE		ECHINE DE PORC AU MIEL	BLANQUETTE DE COLIN MSC
BLÉ	CAROTTES FONDANTES LOCALES		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE BIO
BRUNOISE DE LÉGUMES	RIZ		PENNE RIGATE	EPINARDS À LA BÉCHAMEL
GATEAU MOELLEUX AUX POMMES DU CHEF	BANANE BIO		YAOURT	FRUITS 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
 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>Animation Indien</i>	
SALADE DE TORSADES AU THON	SALADE D'ENDIVES		SAMOUSSAS	SALADE D'HARICOTS VERTS
SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE		POULET TIKA MASSALA	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
DUO DE CHOUX PERSILLÉS	-		RIZ INDIEN	CAROTTES LOCALES VICHY
BOULGOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		POELÉE DE LÉGUMES	COQUILLETES BIO
YAOURT BIO	ORANGE BIO		RIZ AU LAIT À LA MANGUE DU CHEF	GATEAU AU YAOURT DU CHEF
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



Bon Appétit

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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Menu végétarien



ENDIVES AUX NOIX	POTAGE DE LÉGUMES		SALADE DE BROCOLIS	SALADE COLESLAW
SAUCISSE DE TOULOUSE	TAJINE DE BOULETTES D'AGNEAU		PIZZA AU FROMAGE	FILET DE COLIN MSC SAUCE COCO CURRY
LENTILLES PAYSANNES	LÉGUMES FAÇON TAJINE		CAROTTES LOCALES PERSILLÉES	POMMES DE TERRE VAPEUR
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE BIO		SALADE VERTE	POÉLÉE DE LÉGUMES
COMPOTE DE POMME	DONUTS		YAOURT BIO	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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

Menu Américain

	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		SALADE FAÇON CAESAR
	CERVELAS AUBERNOIS		CHEESE BURGER
	CHOU-FLEUR PERSILLÉ		FRITES
	MACARONI BIO		SALADE VERTE
	MOUSSE AU CHOCOLAT		POMME LOCALE

Ce midi, on a

**RDV*
À LA
CANTINE!**

*Repas De Vacances

**Laisse-toi surprendre,
tu vas te régaler !**

Pour ne rien gâcher, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des bons produits en stock : un repas malin pour consommer tout ce qui n'attendra pas le retour de tes vacances !

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES