



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



BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES				
POISSON MEUNIÈRE	CERVELAS AUBERNOIS	FLAMMENKUECHE	BOEUF BOURGUIGNON	
BOULGOUR À LA TOMATE	PUREE DE POTIRON	BLÉ AU THYM	POMMES DE TERRE VAPEUR	
BROCOLIS	COQUILLETES BIO 	POÊLÉE DE LÉGUMES	BROCOLIS	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CLAFOUTIS AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT	PAIN PERDU	
PANNA COTTA AU CAMEL	PÊCHE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
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**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

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

lundi 04 mars

mardi 05 mars

mercredi 06 mars

jeudi 07 mars

vendredi 08 mars



FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FAJITAS DE BOEUF	DOS DE LIEU NOIR MSC AU LAIT DE COCO 	STEAK HACHÉ DE VEAU	JAMBON GRILLÉ SAUCE MOUTARDE	
SALADE VERTE	BOULGOUR DUO CAROTTES ET PANAI GLACÉS	GRATIN DE CHOUX FLEURS POMMES RISSOLLÉES	GRATIN D'ENDIVES ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	
SEGMENT D'ORANGE SIROP BASILIC SMOOTHIE POMME POIRE	DONUTS FROMAGE BLANC A LA CRÈME DE MARRON	MOUSSE AU CHOCOLAT SOUPE DE FRUITS ROUGES À LA VERVEINE	FRUITS DE SAISON MARBRÉ AU CHOCOLAT	
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**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

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

lundi 11 mars

mardi 12 mars

mercredi 13 mars

jeudi 14 mars

vendredi 15 mars



CROISSANT AU JAMBON

BOULES D'AGNEAU FAÇON TAJINE

SAUCE BOLOGNAISE

CALAMARS À LA ROMAINE AU CITRON

SALADE VERTE

BLÉ NACRÉ

FARFALLES

GRATIN POTIRON ET POMMES DE TERRE

SEMOULE BIO



LEGUMES FAÇON ACHARD

PETITS POIS CAROTTES

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

FRUIT DE SAISON

COMPOTE TOUT FRUITS

MOUSSE CRUNCH

CREME DESSERT CHOCOLAT

COMPTE DE POIRE

PERLE DU JAPON LAIT COCO

SMOOTHIE AUX FRUITS

FRUIT DE SAISON

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**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

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

lundi 18 mars		mardi 19 mars		mercredi 20 mars		jeudi 21 mars		vendredi 22 mars	
									
FILET DE COLIN MSC SAUCE TARTARE 	PARMENTIER DE BOEUF ET PATATE DOUCE	KEBAB		MAC'N'CHEESE AU POULET					
RIZ BIO PILAFF 	SALADE VERTE	JEUNES CAROTTES		JARDINIÈRE DE LÉGUMES					
BROCOLIS	PURÉE DE PATATE DOUCE			MACARONI					
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
SALADE DE FRUITS	POT DE CRÈME CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		GATEAU AU YAOURT DU CHEF 					
POÊLÉE POMME POIRE AUX ÉPICES	TARTE AUX POMMES DU CHEF 	FRUIT DE SAISON		FLAN NAPPÉ CARAMEL					
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**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

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

lundi 25 mars

mardi 26 mars

mercredi 27 mars

jeudi 28 mars

vendredi 29 mars



FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
POISSON PANÉ CITRON	COTE DE PORC POELÉE	QUICHE LORRAINE DU CHEF	MOULES MARINIÈRES	
BLETTES EN GRATIN	RIZ PILAF	ÉPINARDS BÉCHAMEL	FRITES	
PURÉE DE POMMES DE TERRE	PETIT POIS AU JUS	PENNES	POELÉE DE LÉGUMES	
COMPOTE DE FRUIT	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POIRES DU CHEF 	
FLAN CAMEL	FRUIT DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	PECHE AU SIROP	
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**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

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

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



	HACHIS PARMENTIER	CORDON BLEU	JOUE DE PORC AU CARMEL	
	GRATIN DE CÉLERI	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE BIO 	
	PUREE	FARFALLES	PETITS POIS CAROTTES	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	
	CHAUSSON AUX POMMES	POIRE AU SIROP	COCKTAIL DE FRUITS	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				

