



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 POMMES DE TERRE	CREPE AU FROMAGE	SALADE VERTE AUX LARDONS	SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS
BETTERAVES AU POMMES	HOUMOUS DE POIS CHICHE		PATE DE FOIE	POTAGE DE LÉGUMES
BOULETTES VÉGÉTARIENNES FACON THAI	ÉMINCÉ DE BOEUF À LA THAI	STEAK HACHE	CRÉPINETTE DE PORC RÔTI A L'ORANGE	POISSON MEUNIÈRE ET CITRON
BLÉ	CAROTTES SAUTÉES AU CURRY	FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PENNE
JULIENNE DE LÉGUMES	RIZ BIO	PURÉE	SEMOULE BIO	EPINARDS À LA BÉCHAMEL
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
BEIGNET AU CHOCOLAT	BANANE	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA À LA FRAISE DU CHEF	TARTE AUX POMMES
	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>				
SALADE DE TORSADES AU THON	SALADE VERTE AUX NOIX	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	PIZZA AU FROMAGE	SALADE D'HARICOTS VERTS
SALADE DE LENTILLES À L'ÉCHALOTE	POMELOS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	CHOU BLANC VINAIGRETTE FRAMBOISE	PATE CAMPAGNE
ESCALOPE VIENNOISE	GNOCCHIS SAUCE PROVENÇALE	NUGGETS DE VOLAILLE	BOULETTE D'AGNEAU FAÇON TAJINE	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
DUO DE CHOUX PERSILLÉS	-	PETITS POIS CAROTTES	LÉGUMES TAJINE	CAROTTES LOCALES VICHY
COQUILLETES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ À LA TOMATE	SEMOULE BIO AUX ÉPICES	BLÉ
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FLAN CARAMEL	GATEAU À L'ANANAS MAISON	PÂTISSERIE	FROMAGE BLANC FERMIER	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT DU CHEF
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS VANILLÉ		CREME DESSERT CHOCOLAT	POIRE 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>		<i>Menu Américain</i>	
SALADE VERTE AU NOIX VINAIGRETTE	OEUFS DURS SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RAPEES LOCALES VINAIGRETTE	COLESLAW	BOL DE RIZ
CHOU ROUGE AUX LARDONS	SALADE DE POIS CHICHE ET ÉCHALOTES	SALADE COMPOSÉE	SALADE CAESAR	SAUCE CURRY/SAUCE TOMATE/SAUCE CHAMPIGNON
SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE	ROTI DE PORC AU JUS D'AIL	HAMBURGER	
LENTILLES PAYSANNES	CAROTTES LOCALES PERSILLÉES	BLÉ A LA TOMATE	FRITES	
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TORTIS BIO	FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS VERTS	
COMPOTE DE POMME	ORANGE BIO	DONUTS	MILK SHAKE BANANE	POMME
POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON		BROWNIES	
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 VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES AUX OIGNONS ROUGES	SALADE LOCALE COMPOSÉE 	SALADE DE PATES AU SURIMI
	TABOULÉ	CONCOMBRE À LA CRÈME	ROSETTE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE
	CHILI SIN CARNE	BURGER DE VEAU	HAUT DE CUISSE DE POULET LOCAL 	BEIGNET DE POISSON
	CRIZ BIO HARICOTS ROUGES MAÏS POIVRONS) 	BLÉ PILAFF	POMME DE TERRE ROTIE AU FOUR	POMME DE TERRE VAPEUR
	HARICOTS VERTS	COURGETTES POELEES	CAROTTES FRAÎCHES RÔTIES LOCALE 	POÉLÉE DE LÉGUMES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	MOUSSE AU CHOCOLAT	ABRICOTS AU SIROP	POMME LOCALE 	BEIGNET
	CREME DESSERT VANILLE	BANANE ROTIE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				