

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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 02 septembre

mardi 03 septembre

mercredi 04 septembre

jeudi 05 septembre

vendredi 06 septembre

Repas à thème Afrique



BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES

SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE 	SAUCE BOLOGNAISE	YASSA DE POULET	PIZZA REINE	
POMMES DE TERRE RÔTIES	PURÉE DE BROCOLIS	RIZ PILAF	SALADE VERTE	
TOMATES À LA PROVENÇALE	PENNE	FONDUE DE POIVRONS AUX OIGNONS	PÔLÉE DE LÉGUMES	

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

POIRE ROTIE AU SPECULOOS	FRUITS DE SAISON	TARTE À LA BANANE CONGOLAISE	CRÈME DESSERT PRALINÉE	
MOUSSE DE FRAMBOISE	ABRICOT À LA CRÈME D'AMANDES	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



Bon Appétit

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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 09 septembre

mardi 10 septembre

mercredi 11 septembre

jeudi 12 septembre

vendredi 13 septembre



SAUCE BOLOGNAISE

HOKI SAUCE CITRON

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE TOMATÉE

SAUTÉ DE PORC AU CARMEL

PURÉE DE CAROTTES

BOULGOUR

HARICOTS BEURRE PERSILLÉS

POÉLÉE ASIATIQUE
(POINTE DE CHOU ROMANESCO,
CAROTTES, CHAMPIGNONS NOIRS)

TORTI

BROCOLIS

POMME DE TERRE RÔTIE

FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

FRUIT DE SAISON

TARTE AU CHOCOLAT

CRÈME CATALANE

POIRE AU MIEL DU CHEF 

FRUIT DE SAISON

YAOURT FERMIER

ANANAS AU SIROP

PERLES DE COCO

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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------



FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
QUICHE AU FROMAGE CAROTTES SAUTÉES RIZ	BLANQUETTE DE VOLAILLE SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS	FILET DE CABILLAUD SAUCE OSEILLE COEUR DE BLÉ ÉPINARDS POÉLÉS	GYROS ET SAUCE BLANCHE POMME DE TERRE RÔTIE AU FOUR AUX HERBES POÉLÉE MÉDITERRANÉENNE	
POIRE POCHÉE À LA VANILLE MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	POMME AU FOUR TAPIOCA AU LAIT DU CHEF 	ÎLE FLOTTANTE DU CHEF  SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF 	FROMAGE BLANC AU MIEL PANNA COTTA FRUIT ROUGE	
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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 23 septembre

mardi 24 septembre

mercredi 25 septembre

jeudi 26 septembre

vendredi 27 septembre



FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COLIN MSC EN CROUTE 	SAUCE PIZZAIOLO	CROQ'MONSIEUR	COUSCOUS ROYAL	
BLE PILAF	AUBERGINES SAUTEES	COURGETTES SAUTEES	SEMOULE	
POIVRONNADE	TORSADE	POMMES DE TERRE VAPEUR	LEGUMES COUSCOUS	
SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF 	MOUSSE COCO	FLAN PATISSIER	GATEAU DE SEMOULE À LA ROSE DU CHEF 	
ABRICOTS RÔTIS AU MIEL DU CHEF 	TROPEZIENNE	GLACE	COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER DU CHEF	
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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 30 septembre

mardi 01 octobre

mercredi 02 octobre

jeudi 03 octobre

vendredi 04 octobre

Animation Inde



Animation Inde				
FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE 	LASAGNES BOLOGNAISES DU CHEF	POULET CHAI KORMA	BURGER	
HARICOTS VERTS	-	PATATE DOUCE ROTIE AU FOUR	CHOU-FLEUR PERSILLE	
BLE PARFUME	SALADE VERTE LOCALE 	PETITS POIS	FRITES	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
COMPOTE POMME FRAISE LOCALE 	CREME DESSERT VANILLE	LASSI BANOFFEE DU CHEF 	GLACE	
PANNA COTTA AUX FRUITS EXOTIQUES	SALADE DE FRUITS DE SAISON DU CHEF 	CARPACCIO DE FRUITS À LA CANNELLE	RIZ AU LAIT	
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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
DOS DE COLIN MSC AUX CAPRES 	RÔTI DE VEAU	TORTILLA OIGNONS POMMES DE TERRE	GALETTE DE SARASIN JAMBON FROMAGE BÉCHAMEL	
BLÉ PILAFF	CHOU ROMANESCO	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	POMMES SAUTÉES	
CHOU FLEUR PERSILLÉ	GNOCCHI	HARICOT BLANC TOMATÉ	SALADE VERTE	
POIRE AU SIROP	TARTE TATIN AUX POMMES DU CHEF 	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	LIÉGEOIS VANILLE CARAMEL	
FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	PARIS BREST	COMPOTE POMME CANNELLE DU CHEF 	FAR BRETON AUX POMMES ET CARAMEL BEURRE SALÉ DU CHEF 	
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**

 **DESSERTS MAISON**

lundi 14 octobre

mardi 15 octobre

mercredi 16 octobre

jeudi 17 octobre

vendredi 18 octobre

Repas des internes

					PAUPIETTE DE SAUMON	WINGS DE VOLAILLE		
SALADE VERTE LOCALE		COQUILLETES	PURÉE DE BUTTERNUT	FRITES				
/		FONDUE DE POIREAUX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX					
BANANE		COMPOTE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS					
COMPOTE DE POMMES		FAR BRETON	CREME DESSERT CARAMEL					
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES								

