



# 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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	mercredi 04 septembre	jeudi 05 septembre	vendredi 06 septembre
--------------------	--------------------	-----------------------	--------------------	-----------------------

## Menu de la Rentrée (USA)



<b>COLESLAW (CAROTTES LOCALES)</b> <b>SALADE DE MAÏS TEX MEX</b>	<b>CONCOMBRE À LA MENTHE</b> <b>ROSETTE</b>	<b>SALADE DE PERLES DE PÂTES</b> <b>ROULÉS AU CHORIZO</b>	<b>WRAPS DE LÉGUMES LOCAUX</b> <b>SALADE DE TOMATE LOCALE VINAIGRETTE</b>	<b>TRANCHE DE MELON LOCAL</b> <b>BETTERAVES BIO AU PESTO</b>
<b>STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BARBECUE</b>	<b>CUISSE DE POULET LOCAL ROTI AU THYM</b>	<b>ROTI DE PORC AU JUS LOCAL</b>	<b>COUSCOUS VÉGÉTARIEN</b>	<b>FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE</b>
<b>Frites</b> <b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	<b>SPAGHETTI</b> <b>TOMATES LOCALES À LA PROVENÇALE</b>	<b>RATATOUILLE</b> <b>BLÉ</b>	<b>LEGUMES COUSCOUS</b> <b>SEMOULE BIO</b>	<b>LENTILLES LOCALES</b> <b>EPINARDS À LA BÉCHAMEL</b>
<b>GLACE</b> <b>PÊCHE AU SIROP</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>SALADE DE FRUITS FRAIS LOCAL DU CHEF</b> <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>POIRE LOCALE AU CHOCOLAT DU CHEF</b> <b>GATEAU AU YAOURT DU CHEF</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>

**CORBEILLE 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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 09 septembre		mardi 10 septembre		mercredi 11 septembre		jeudi 12 septembre		vendredi 13 septembre	
SALADE DE TOMATES LOCALES À LA VINAIGRETTE	<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b>	SALADE GRECQUE (TOMATES LOCALES)		SALADE GRECQUE (TOMATES LOCALES)		SALADE VERTE LOCALE COMPOSÉE		MACÉDOINE MAYONNAISE	
SAUCISSON SEC CORNICHONS	OEUF SAUCE COCKTAIL	CHOU BLANC À LA JAPONAISE		CHOU BLANC À LA JAPONAISE		TRANCHE DE MELON		PIZZA	
ÉMINCÉ DE BOEUF AUX OLIVES LOCAL	MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE	MERGUEZ		MERGUEZ		FIDÉUA D'ÉMINCÉ DE POULET LOCAL DU CHEF NICOLAS		CURRY DE COLIN MSC	
<b>SEMOULE BIO</b>	POÉLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE FRAICHES LOCALES		ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE FRAICHES LOCALES		<b>MACARONI BIO</b>		RATATOUILLE LOCALE	
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ	CAROTTES LOCALES VICHY		CAROTTES LOCALES VICHY		BROCOLIS LOCAUX AUX AMANDES		BOULGOUR	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX					
	COMPOTE DE POMME FRAISE LOCALES					FROMAGE BLANC AU MIEL		FLAN NAPPÉ CAMEL	
	ÉCLAIR AU CHOCOLAT					TARTE AU CAMEL DE POMMES LOCALES		COMPOTE POMME VANILLE DU CHEF	
CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									



# LE PETIT CAOUSOU

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

**MENU VÉGÉTARIEN**

**DESSERTS MAISON**

lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	mercredi 18 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
<b>VÉGÉTARIEN</b>				
<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE LENTILLES À LA VINAIGRETTE</b>	<b>TOMATE EN VINAIGRETTE</b>	<b>TRANCHE DE MELON LOCAL</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES LOCALES AU CITRON</b>
<b>SALADE DE BLÉ ARLEQUIN</b>	<b>MOUSSE DE FOIE</b>	<b>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL</b>	<b>TRANCHE DE CHORIZO</b>	<b>SALADE COMPOSÉE LOCALE</b>
<b>GNOCCHI SAUCE PIZZAIOLO</b>	<b>STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE</b>	<b>CUISSE DE POULET LOCAL RÔTI</b>		<b>FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE</b>
<b>GNOCCHI</b>	<b>COURGETTES LOCALES PERSILLÉES</b>	<b>LÉGUMES SAUTÉS LOCAUX</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>POMMES LOCALES VAPEUR</b>
<b>POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON LOCAUX</b>	<b>RIZ</b>	<b>TORTI BIO</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>PETITS POIS AU JUS</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>		<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>		<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>
	<b>BEIGNET AU CHOCOLAT</b>		<b>COMPOTE POMME FRUITS ROUGES DU CHEF</b>	
	<b>ÎLE FLOTTANTE</b>		<b>GLACE</b>	
<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# 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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 23 septembre		mardi 24 septembre		mercredi 25 septembre		jeudi 26 septembre		vendredi 27 septembre	
<b>VÉGÉTARIEN</b>		<i>Animation Barque</i>							
CONCOMBRE LOCALE À LA VINAIGRETTE		TARTINE DE JAMBON DE PAYS		RILLETES DE PORC		SALADE VERTE LOCALE COMPOSÉE		FEUILLETÉ AU FROMAGE	
TRANCHE DE PASTÈQUE		SALADE VERTE AUX POIVRONS		OEUF MAYONNAISE		SALADE DE TOMATES LOCALES ET MAIS		CÉLERI RÉMOULADE	
TARTE À LA TOMATE OIGNONS ROUGES ET À LA MOZZARELLA DU CHEF		POULET LOCAL BASQUAISE		STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BARBECUE		SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE		FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE	
POÉLÉE DE BROCOLIS LOCAUX		COCOTTE DE LÉGUMES AU PAPRIKA FUMÉ		RATATOUILLE AUX LÉGUMES FRAIS LOCAUX		Frites		ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL	
COQUILLETTE		RIZ		BOULGOUR		CAROTTES PERSILLÉES LOCALES		BLÉ AU BEURRE ET AU THYM	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX								FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	
		GATEAU BASQUE		COMPOTE DE POIRE LOCALE		CRUMBLE DE POMME LOCALE			
		SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF		FLAN PATISSIER		YAOURT LOCAL			
<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>									

UR RCS TAUBA TON, S.A. Directeur et Comptable de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lib. Alsace - 8771.01.010 - 4 rue du Pr René VELLAIS 63100 TOULOUSE



## 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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 30 septembre		mardi 01 octobre		mercredi 02 octobre		jeudi 03 octobre		vendredi 04 octobre	
		<b>VÉGÉTARIEN</b>							
<b>CAROTTES RÂPÉES LOCALES</b> <b>VINAIGRETTE</b>	<b>HOUMOUS</b>	<b>SALADE CAESAR</b>	<b>SALADE HARICOTS VERTS</b>	<b>SALADE HARICOTS VERTS</b>	<b>SALADE HARICOTS VERTS</b>	<b>VELOUTÉ DE CAROTTES LOCALES ET BUTTERNUT</b>	<b>VELOUTÉ DE CAROTTES LOCALES ET BUTTERNUT</b>	<b>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</b>	<b>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</b>
<b>PÂTÉ DE CAMPAGNE</b>	<b>SALADE NIÇOISE DU CHEF</b>	<b>WRAP DE LÉGUMES</b>	<b>WRAP DE LÉGUMES</b>	<b>WRAP DE LÉGUMES</b>	<b>WRAP DE LÉGUMES</b>	<b>VELOUTÉ DE CAROTTES LOCALES ET BUTTERNUT</b>	<b>VELOUTÉ DE CAROTTES LOCALES ET BUTTERNUT</b>	<b>CÉLERI LOCAL RÂPÉ RÉMOULADE</b>	<b>CÉLERI LOCAL RÂPÉ RÉMOULADE</b>
<b>ÉMINCÉ DE POULET LOCAL FAÇON TAJINE AUX ABRICOTS</b>	<b>TORTELINI RICOTTA ÉPINARDS</b>	<b>ROTI DE PORC AU JUS</b>	<b>HACHIS PARMENTIER DU CHEF</b>	<b>HACHIS PARMENTIER DU CHEF</b>	<b>FILET DE LIEU MSC AU PAPIKA</b>	<b>FILET DE LIEU MSC AU PAPIKA</b>			
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>BUTTERNUT FRAIS RÔTI</b>	<b>HARICOTS BLANCS A LA TOMATE</b>	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES PIPERADE</b>	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES PIPERADE</b>	<b>RIZ</b>	<b>RIZ</b>			
<b>POÉLÉE DE LÉGUMES FRAIS LOCAUX</b>	<b>BUTTERNUT FRAIS RÔTI</b>	<b>COURGETTES SAUTÉES</b>	<b>COURGETTES SAUTÉES</b>	<b>COURGETTES SAUTÉES</b>	<b>COURGETTES SAUTÉES</b>	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES PIPERADE</b>	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES PIPERADE</b>	<b>BROCOLIS LOCAUX SAUTÉS</b>	<b>BROCOLIS LOCAUX SAUTÉS</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>
	<b>BANANE AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>TARTE A LA POIRE</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</b>			
	<b>CROUSTADE AUX POMMES DU CHEF</b>	<b>FLAN VANILLE</b>	<b>FLAN VANILLE</b>	<b>FLAN VANILLE</b>	<b>FLAN VANILLE</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>BROWNIES AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>BROWNIES AU CHOCOLAT DU CHEF</b>
<b>CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>									



## 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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<b>VÉGÉTARIEN</b>				
<b>TABOULÉ</b>	<b>COLESLAW</b>	<b>FEUILLETÉ</b>	<b>PIZZA DU CHEF</b>	<b>CAROTTES LOCALES AUX RAISINS</b>
<b>CAROTTES RAPÉES LOCALES</b>	<b>SALADE DE RIZ AU FROMAGE</b>	<b>SALADE DE MÂCHE AUX OIGNONS FRITS</b>	<b>SALADE DE MESCLUN AU FROMAGE</b>	<b>OEUF COCKTAIL</b>
<b>BOULETTE VÉGIE À LA THAI</b>	<b>CHEESE BURGER</b>	<b>ROTI DE DINDE AU JUS</b>	<b>BOULETTES DE BOEUF AUX POIVRONS</b>	<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON</b>
<b>FLAN DE LÉGUMES</b>	<b>FRITES</b>	<b>PENNE</b>	<b>RIZ</b>	<b>BLÉ</b>
<b>COEUR DE BLÉ</b>	<b>HARICOTS BEURRE</b>	<b>JARDINIÈRE DE LEGUMES</b>	<b>BROCOLIS PERSILLÉS</b>	<b>POIREAUX À LA CRÈME</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>
	<b>DONUTS</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>TARTE AUX POMMES</b>	
	<b>COMPOTE DE POMME</b>	<b>ABRICOT À LA VANILLE</b>	<b>ANANAS CAMELISÉ DU CHEF</b>	
<b>CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



## 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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	mercredi 16 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE DE LENTILLES	FEUILLETÉ AU FROMAGE	ROSETTE
COLESLAW	SALADE DE PATES	SALADE DE CHOU BLANC VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE BUTTERNUT
CUISSE DE POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES	TARTE AUX TROIS FROMAGES	ROUGAIL DE SAUCISSE LOCAL	BOULETTES À L'AGNEAU
PETITS POIS	COURGETTES BECHAMEL	RIZ	SEMOULE
POTATOES	-	GRATIN DE CHOU-FLEUR	HARICOTS VERTS EN PERSILLADE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX			FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX
	ABRICOTS AU SIROP	POMME AU FOUR	
	FONDANT AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	

CORBILLE DE FRUITS DE SAISON VARIES

**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 maison pour consommer tout ce qui n'attendra pas le retour de tes vacances!

api