



LE GRAND 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 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
ANIMATION STAR		INDIE		VÉGÉTARIEN
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES AU CURRY	COLESLAW D'HIVER	SALADE DE PATE VEGGE	SALADE DE POMME DE TERRE
ENDIVES AUX POMMES	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC À LA MENTHE	SALADE VERTE AUX LARDONS	CREPE AUX CHAMPIGNONS	TABOULE
OEUFS DUR MAYONNAISE	SAMOUSSA LÉGUMES	RADIS NOIRS RAPES	VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE
CHEESE BURGER	TAJINE DE POULET AUX CITRON CONFITS	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	WRAP DE LÉGUMES D'HIVER	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
DOS DE LIEU MSC SAUCE CRÈME	PAVÉ DE PERCHE SAUCE TANDOORI	FILET DE HOKI MSC À L'ANETH	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTE DE DINDE AUX ABRICOTS
Frites	RIZ CRÉOLE	HARICOTS VERTS À L'AIL	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	PENNE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BUTTERNUT RÔTIE	SEMOULE	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	RIZ AU LAIT DU CHEF	PANA COTTA AU COULIS	SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF
SEMOULE AU LAIT DU CHEF	TRANCHE D'ANANAS AU SUCRE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME FRAISE	FROMAGE BLANC ET COULIS EXOTIQUE
CREME DESSERT VANILLE	TARTE GANACHE CHOCOLAT DU CHEF	DONUTS	GATEAU YAOURT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE GRAND 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 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
Jours Fruits		VÉGÉTARIEN		
	SALADE DE RIZ AU MAIS CRÊPE AU FROMAGE BETTERAVE VINAIGRETTE	COURGETTES RÂPÉES VINAIGRETTE SALADE DE RIZ CHOU-FLEUR CRU SAUCE COCKTAIL	VELOUTÉ DE POTIRON CHOU FLEUR RÔTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES OEUF DUR MAYONNAISE	TABOULÉ D'HIVER SALADE DE COEUR DE PALMIER CHAMPIGNONS À L'ESTRAGON
	BURGER AU VEAU SAUCE TOMATE FILET DE MERLU MSC THYM ET CITRON	RÔTI DE DINDE AU JUS SAUMONETTE RÔTIE	DHAL DE LENTILLES GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON JAMBALAYA DE SAUCISSE
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS SEMOULE	SALSIFIS GRATINÉS TORSADES	BOULGOUR EPINARDS A LA BECHAMEL	BROCOLIS BRAISÉ BLÉ
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	ÎLE FLOTTANTE COMPOTE POMME ANANAS POIRE CHOCOLAT MAISON	CROUSTADE DU CHEF LIÉGEOIS VANILLE FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON CAKE À LA VANILLE DU CHEF SALADE DE FRUITS	SALADE D'AGRUMES DU CHEF POIRE À LA CANELLE SEMOULE AU LAIT
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



Bon Appétit



LE GRAND 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 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
VÉGÉTARIEN				
SALADE DE LENTILLES	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE AU THON	VELOUTÉ DE PANAIS	SALADE DE RIZ MAIS ET THON
CHOU BLANC AUX POMMES	SALADE MEXICAINE	FENOUIL RÂPÉ À L'ORANGE	SALADE COMPOSEE	MACEDOINE MAYONNAISE
VELOUTÉ DE BUTTERNUT	WRAPS AU THON SALADE ET CAROTTES LOCALES	OEUF DUR MAYONNAISE	HOUMOUS	SALADE D'HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES
PAELLA VÉGÉTARIENNE AUX POIS CHICHES	POT AU FEU	AIGUILLETES DE POULET FAÇON ROUGAIL	SAUTÉ DE PORC AU THYM	CARBONARA AU SAUMON
QUICHE RICOTTA ÉPINARDS	FILET DE COLIN MSC ET CITRON	MARMITTE DU PÊCHEUR	FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX CREVETTES	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY
RIZ	LÉGUMES DU POT	CHOU FLEUR GRATINÉ	POÉLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF	COQUILLETES
PETITS POIS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	SEMOULE	PURÉE DE COURGES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FRUIT DE SAISON	BANANE AU CHOCOLAT DU CHEF	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF	TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF	FLAN CAMEL
ECLAIR CHOCOLAT	MOUSSE AU CITRON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	CLAFOUTIS DU CHEF
SALADE DE FRUITS DU CHEF	COMPOTE DE POIRE	PECHE MELBA	COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER	COCKTAIL DE FRUIT
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				



api

Bon Appétit



LE GRAND 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 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
VÉGÉTARIEN				
POTAGE PARMENTIER SALADE DE CHOU-BLANC DEMI-POMELOS ET SUCRE	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE CHOU ROUGE AUX POMMES SALADE VERTE AUX DÈS DE MIMOLETTE	CREPE AUX CHAMPIGNONS SALADE D'ENDIVES AUX POMMES SALADE MEXICAINE	BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE RADIS NOIR RÂPÉ VINAIGRETTE ÉCHALOTE MOUSSE DE FOIE	SALADE DE HARICOTS VERTS BETTERAVES VINAIGRETTE MAIS OEUF MIMOSA
SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE TARTE AUX LÉGUMES	BOULETTE VEGGE THAÏ TORTILLA	HACHIS PARMENTIER DU CHEF PARMENTIER DE POISSON DU CHEF	JAMBON BLANC FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE CHIPOLATAS
POTIMARRON RÔTI RIZ	NOUILLES ÉPINARDS À LA CRÈME	SALADE VERTE VINAIGRETTE -	LENTILLES NAVETS GLACÉS	BROCOLIS AUX OIGNONS SEMOULE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
CREME AU CHOCOLAT DU CHEF COMPOTE PECHE FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME BANANE QUATRE-QUART DU CHEF FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES DU CHEF FRUIT DE SAISON POIRE POCHEE	MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF POMME AU FOUR FRUIT DE SAISON	CRÈME AUX OEUFS DU CHEF FRUIT DE SAISON DUO PECHE ABRICOT AU SIROP
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				





LE GRAND 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 02 décembre		mardi 03 décembre		mercredi 04 décembre		jeudi 05 décembre		vendredi 06 décembre	
						VÉGÉTARIEN			
TABOULÉ D'HIVER CAROTTES LOCALES RAPÉES AU CITRON CHOU FLEUR VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE		 OEUF MIMOSA CHAMPIGNONS À LA GRECQUE CHOUX BLANC SAUCE SOJA		BETTERAVES VINAIGRETTE 1/2 POMMELOS ET SUCRE COLESLAW PURPLE		SALADE VERTE FROMAGÈRE CHAMPIGNONS À LA CRÈME HOUMOUS HARICOTS ROUGE ET TOAST		DUO DE CHOUX SALADE DE POMME DE TERRE VINAIGRETTE MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	
TARTIFLETTE FILET DE HOKI MSC SAUCE AGRUME		 BOEUF BOURGUIGNON BLANQUETTE DE POISSON MSC SAUCE CHAMPIGNONS		 QUICHE AU POULET FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON		BOLOGNAISE VÉGÉTALE PASTASOTTO AU BROCOLIS ET GORGONZOLA		CALAMAR À LA ROMAINE ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE	
POMMES DE TERRE VAPEUR ÉPINARDS À LA CRÈME		 CAROTTES LOCALES PERSILLÉES RIZ SAUTÉ PILAF		BOULGOUR PETITS POIS AU JUS		POÉLÉE DE LÉGUMES PENNE		FLAGEOLETS PURÉE DE POTIRON	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
POMME AU FOUR DU CHEF COMPOTE POMMES CASSIS LIEGEOIS AU CHOCOLAT		 DONUTS FROMAGE BLANC DU CHEF FRUIT DE SAISON		 FRUIT DE SAISON BANNOFEE DU CHEF ÎLE FLOTTANTE ET CRÈME ANGLAISE		 CLAFOUTIS AUX POIRES DU CHEF COMPOTE POMME VANILLE DU CHEF FRUIT DE SAISON		 BANANE AU CARAMEL DU CHEF FROMAGE BLANC STRACIATELLA FRUIT DE SAISON	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									





LE GRAND 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 09 décembre		mardi 10 décembre		mercredi 11 décembre		jeudi 12 décembre		vendredi 13 décembre	
						VÉGÉTARIEN			
FEUILLETÉ AU FROMAGE		SALADE D'HARICOTS ROUGES		BETTERAVES VINAIGRETTES		SALADE DE FENOUIL		POTAGE DE LÉGUMES	
SALADE VERTE AUX LARDONS		POTAGE DE LEGUMES		CHOU BLANC VINAIGRETTE		GUACAMOLE DU CHEF ET SON TOAST		COLESLAW (CAROTTES LOCALES)	
SALADE DE FENOUIL		SALADE DE LENTILLES		SALADE DE RIZ		SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES		SALADE FROMAGÈRE	
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE		STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE		BRUSCHETTA TOMATE MOZZARELLA		NUGGETS VEGGE		BLANQUETTE DE SAUMON MSC	
POISSON MSC MEUNIÈRE ET CITRON		FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE		BRUSCHETTA JAMBON MOZZARELLA		COUSCOUS VÉGÉTARIEN		ÉCHINE DE PORC AUX CHAMPIGNONS	
LENTILLES		CHOU FLEUR RÔTI		BLÉ AU BEURRE		LÉGUMES COUSCOUS		ÉPINARDS À L'AIL	
RATZ DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF		COQUILLETES		GRATIN POTIRON		SEMOULE		TORSADES	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
COCKTAIL DE FRUITS		FROMAGE BLANC CASSONADE DU CHEF		GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF		LIÉGEOIS VANILLE		COMPOTE AUX FRUIT DU CHEF	
FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON		ANANAS ROTI		SALADE DE FRUITS DU CHEF		FRUIT DE SAISON	
MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF		PAIN PERDU DU CHEF		BANANE CUITE AUX ÉPICES		TARTES AUX POMMES		CHOU CHANTILLY	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									





LE GRAND 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 16 décembre		mardi 17 décembre		mercredi 18 décembre		jeudi 19 décembre		vendredi 20 décembre	
VÉGÉTARIEN									
CAROTTES RAPÉES LOCALES VINAIGRETTE MACÉDOINE DE LÉGUMES SALADE COMPOSÉE		SALADE DE MAIS SALADE DE LENTILLES SALADE DE RIZ		VELOUTÉ DE LÉGUMES D'HIVER SALADE COMPOSÉE CHOU BLANC RÉMOULADE		Joyeux Noël			
LASAGNES DE LÉGUMES QUICHE AU FROMAGE FEUILLETÉ		SAUTÉ DE BOEUF À LA MOUTARDE SAUCE AUX TROIS FROMAGES		RIZ AU CHORIZO ET PARMEZAN AOP FAÇON RISOTTO FILET DE LIEU MSC SAUCE ÉCHALOTE					
BOULGOUR POTIMARRON RÔTI		GRATIN DE BROCOLIS PENNE		RIZ PILAF CÉLERI BRAISÉ					
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX									
COMPOTE DE POIRE CREME DESSERT CAFE BANANE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY DU CHEF		GATEAU AU POIRE ET SPECULOOS DU CHEF FLAN NAPPÉ CARAMEL FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON COMPOTE DE BANANE DU CHEF LIEGEOIS A LA VANILLE					
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES									

