



# 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**

**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>SALADE LOCALE FAÇON CAESAR</b> <b>STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BARBECUE</b> <b>POISSON MSC PANÉ ET CITRON</b>	<b>SALADE DE POIVRONS MARINÉS</b> <b>RILLETES DE THON</b> <b>CONCOMBRE LOCAL EN VINAIGRETTE</b> <b>CUISSE DE POULET LOCAL ROTI AU THYM</b> <b>SAUCE PESTO</b> <b>SPAGHETTI</b> <b>TOMATES LOCALES À LA PROVENÇALE</b>	<b>SALADE DE PERLES DE PÂTES</b> <b>ROULÉS AU CHORIZO</b> <b>SALADE DE CHAMPIGNONS</b> <b>ROTI DE PORC AU JUS LOCAL</b> <b>RISOTTO AUX CHAMPIGNONS</b> <b>AUBERGINES SAUTÉES LOCALES</b> <b>BLÉ</b>	<b>WRAPS DE LÉGUMES LOCAUX</b> <b>SALADE DE TOMATE LOCALE VINAIGRETTE</b> <b>OEUF MAYONNAISE</b> <b>COUSCOUS VÉGÉTARIEN</b> <b>PIZZA AU FROMAGE</b> <b>LEGUMES COUSCOUS</b> <b>SEMOULE BIO</b>	<b>TRANCHE DE MELON LOCAL</b> <b>COURGETTES LOCALES RÂPÉES À LA FÊTA</b> <b>TARTINE D'HOUMOUS</b> <b>FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE</b> <b>CHIPOLATAS AUX HERBES</b> <b>LENTILLES LOCALES</b> <b>EPINARDS À LA BÉCHAMEL</b>
---	---	---	--	--

### FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

<b>GLACE</b> <b>FRUIT DE SAISON</b> <b>PÊCHE AU SIROP</b>	<b>LIÉGEOIS VARIÉS</b> <b>MUFFIN</b> <b>COMPOTE POMME ABRICOT DU CHEF</b>	<b>SALADE DE FRUITS FRAIS LOCAL DU CHEF</b> <b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>POIRE LOCALE AU CHOCOLAT DU CHEF</b> <b>GATEAU AU YAOURT DU CHEF</b> <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>FROMAGE BLANC AUX FRAISES</b> <b>BANANA SPLIT DU CHEF</b> <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>
---	---	--	--	---





# 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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 09 septembre		mardi 10 septembre		mercredi 11 septembre		jeudi 12 septembre		vendredi 13 septembre	
		<b>VÉGÉTARIEN</b>				<b>DÉLICIEUSEMENT BAS CARBONE</b> <small>C'est bon pour le climat. C'est bon pour moi...</small>			
<b>SALADE DE TOMATES LOCALES À LA VINAIGRETTE</b>	<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b>	<b>SALADE GRECQUE (TOMATES LOCALES)</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE COMPOSÉE</b>	<b>MACÉDOINE MAYONNAISE</b>					
<b>SAUCISSON SEC CORNICHONS</b>	<b>MOUSSE À LA BETTERAVES BIO ET FÊTA</b>	<b>CHOU BLANC À LA JAPONAISE</b>	<b>TRANCHE DE MELON LOCAL</b>	<b>TARTE FINE AUX OIGNONS DU CHEF</b>					
<b>TZATZIKI DE CONCOMBRE LOCAL</b>	<b>SALADE MAROCAINE À LA CAROTTE LOCALE</b>	<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>HOUMOUS DE POIS CHICHE</b>	<b>SALADE MEXICAINE</b>					
<b>SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES</b>	<b>MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE</b>	<b>MERGUEZ</b>	<b>FIDÉUA DE POULET ET SON PESTO DE RADIS LOCAL DU CHEF NICOLAS</b>	<b>CURRY DE COLIN MSC</b>					
<b>QUICHE AUX LÉGUMES</b>	<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b>	<b>OMELETTE CIBOULETTE (OEUFS BIO)</b>	<b>SAUCE AUX FRUITS DE MER MSC</b>	<b>PIZZA JAMBON FROMAGE</b>					
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES LOCAUX</b>	<b>ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE FRAICHES LOCALES</b>	<b>MACARONI BIO</b>	<b>RATATOUILLE LOCALE</b>					
<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	<b>RIZ</b>	<b>CAROTTES LOCALES VICHY</b>	<b>BROCOLIS LOCAUX AUX AMANDES</b>	<b>BOULGOUR</b>					
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>									
<b>PÊCHE LOCALE FAÇON MELBA</b>	<b>COMPOTE DE POMME FRAISE LOCALES</b>	<b>SALADE DE FRUITS FRAIS LOCAUX</b>	<b>FROMAGE BLANC AU MIEL</b>	<b>CRÈME À LA CATALANE DU CHEF</b>					
<b>CRÈME AUX OEUFS DU CHEF</b>	<b>TARTE AUX FRUITS DU CHEF LOCAL</b>	<b>SMOOTHIE DE FRUITS FRAIS DU CHEF</b>	<b>TARTE AU CARAMEL DE POMMES LOCALES ET CRÈME DE THYM</b>	<b>COMPOTE POMME VANILLE DU CHEF</b>					
<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>CRÈME DESSERT CARAMEL</b>	<b>TABOULÉ DE FRUITS FRAIS LOCAL</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>					





# 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**

**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 BLÉ ARLEQUIN</b> <b>BÂTONS DE LÉGUMES LOCAUX À CROQUER SAUCE CIBOULETTE</b> <b>GNOCCHI SAUCE PIZZAIOLO</b> <b>VOL AU VENT DE LENTILLES CORAIL ET POIVRONS</b> <b>GNOCCHI</b> <b>POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON LOCAUX</b>	<b>SALADE DE LENTILLES À LA VINAIGRETTE</b> <b>CHOUX FLEURS LOCAUX EN PICKLES</b> <b>SALADE PIÉMONTAISE</b> <b>BLANQUETTE DE VEAU</b> <b>FILET DE HOKI MSC SAUCE CRÉOLE</b> <b>COURGETTES LOCALES PERSILLÉES</b> <b>RIZ</b>	<b>TOMATE EN VINAIGRETTE</b> <b>OEUF DUR SAUCE COCKTAIL</b> <b>SALADE VERTE AUX LARDONS</b> <b>CUISSE DE POULET LOCAL RÔTI</b> <b>TARTE AUX LÉGUMES GRILLÉS</b> <b>LÉGUMES SAUTÉS LOCAUX</b> <b>TORTI BIO</b>	<b>TRANCHE DE MELON LOCAL</b> <b>TRANCHE DE CHORIZO</b> <b>CHOU BLANC À LA JAPONAISE</b>  <b>HARICOTS VERTS</b> <b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES LOCALES AU CITRON</b> <b>SALADE COMPOSÉE LOCALE</b> <b>SURIMI SAUCE MAYONNAISE</b> <b>FILET DE LIEU MSC SAUCE VIERGE</b> <b>ÉMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS</b> <b>POMMES LOCALES VAPEUR</b> <b>PETITS POIS AU JUS</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>BEIGNET AUX POMMES</b> <b>SEMOULE AU LAIT ET CARMEL DU CHEF</b> <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>PÊCHE FAÇON MELBA DU CHEF</b> <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b> <b>ÎLE FLOTTANTE</b>	<b>COMPOTE POMME LOCALE FLEUR D'ORANGER</b> <b>GATEAU AU CHOCOLAT DU CHEF ET CRÈME ANGLAISE</b> <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>COMPOTE POMME FRUITS ROUGES DU CHEF</b> <b>FRUIT DE SAISON</b> <b>GLACE</b>	<b>SMOOTHIE AUX FRUITS DU CHEF LOCAUX</b> <b>CHOU À LA CRÈME DU CHEF</b> <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>



API RES TAURATION, S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance - Capital de 1.000.000€ - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - 4 rue du Pr Pierre VELLAS 59300 TOULOUSE



# 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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 23 septembre	mardi 24 septembre	mercredi 25 septembre	jeudi 26 septembre	vendredi 27 septembre
<b>VÉGÉTARIEN</b>	<i>Animation Barque</i>			
<b>CONCOMBRE LOCALE À LA VINAIGRETTE</b> <b>TRANCHE DE MELON LOCAL</b> <b>TABOULÉ À LA MENTHE (SEMOULE BIO)</b> <b>TARTE À LA TOMATE OIGNONS ROUGES ET À LA MOZZARELLA DU CHEF</b> <b>ROSTIES DE LEGUMES</b> <b>POÉLÉE DE BROCOLIS LOCAUX</b> <b>COQUILLETTE</b>	<b>TARTINE DE JAMBON DE PAYS</b> <b>PIQUILLOS</b> <b>PAN CON TOMATE</b> <b>POULET LOCAL BASQUAISE</b> <b>CREPE AU FROMAGE</b> <b>COCOTTE DE LÉGUMES AU PAPRIKA FUMÉ</b> <b>RIZ</b>	<b>RILLETES DE PORC</b> <b>OEUF MAYONNAISE</b> <b>SALADE DE COEUR D'ARTICHAUT</b> <b>STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCDE BARBECUE</b> <b>BROUILLADE D'OEUFF (OEUFBIO)</b> <b>RATATOUILLE AUX LÉGUMES FRAIS LOCAUX</b> <b>BOULGOUR</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE COMPOSÉE</b> <b>SALADE DE TOMATES LOCALES ET MAIS</b> <b>COURGETTES LOCALES MARINÉES</b> <b>SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE</b> <b>DHAL DE LENTILLES LOCALES</b> <b>ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE LOCAL</b> <b>CAROTTES PERSILLÉES LOCALES</b>	<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b> <b>SALADE DE COEUR D'ARTICHAUT</b> <b>SALADE DE PETITS POIS À LA MENTHE</b> <b>FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE</b> <b>TORTILLAS</b> <b>FENOUIL LOCAL</b> <b>BLÉ AU BEURRE ET AU THYM</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>CRÈME PATISSIÈRE AUX FRUITS DU CHEF</b> <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b> <b>DONUTS</b>	<b>GATEAU BASQUE</b> <b>SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF</b> <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>COMPOTE DE POIRE LOCALE</b> <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b> <b>FLAN PATISSIER</b>	<b>CRUMBLE DE POMME LOCALE</b> <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b> <b>YAOURT LOCAL</b>	<b>SEMOULE AU LAIT DU CHEF</b> <b>TARTE AUX POMMES DU CHEF</b> <b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>





# 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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 30 septembre		mardi 01 octobre		mercredi 02 octobre		jeudi 03 octobre		vendredi 04 octobre		
		<b>VÉGÉTARIEN</b>								
<b>CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE</b>	<b>CAKE CHARCUTIER DU CHEF</b>	<b>SALADE VERTE LOCALE AU THON</b>	<b>TAJINE DE POULET LOCAL AUX ABRICOTS</b>	<b>TAJINE AU POISSON MSC</b>	<b>SEMIOULE BIO</b>	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES FRAIS LOCAUX</b>	<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>	<b>COMPOTE POMME PLEUR D'ORANGER DU CHEF</b>	<b>FROMAGE BLANC ORÉO</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>
<b>HOUMOUS</b>	<b>SALADE NIÇOISE DU CHEF</b>	<b>SALADE COEUR DE PALMIER</b>	<b>TORTELINNI RICOTTA ÉPINARDS</b>	<b>TARTE AUX LEGUMES</b>	<b>PANAIS LOCAL RÔTI AU MIEL</b>	<b>COQUILLETES</b>	<b>BANANE AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>CROUSTADE AUX POMMES DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	
<b>SALADE CAESAR</b>	<b>WRAP DE LÉGUMES</b>	<b>CHOU-CHINOIS VINAIGRETTE</b>	<b>ROTI DE PORC AU JUS</b>	<b>BEIGNET DE POISSON ET CITRON</b>	<b>HARICOTS BLANCS A LA TOMATE</b>	<b>COURGETTES SAUTÉES</b>	<b>TARTE A LA POIRE</b>	<b>FLAN VANILLE</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	
<b>SALADE HARICOTS VERTS</b>	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b>	<b>COLESLAW (CAROTTES RÂPÉES LOCALES)</b>	<b>HACHIS PARMENTIER DU CHEF</b>	<b>COLIN MSC SAUCE HOLLANDAISE</b>	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES PIPERADE</b>	<b>ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE LOCAL</b>	<b>MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>COMPOTE POMME POIRE LOCAL</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	
<b>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</b>	<b>CÉLERI LOCAL RÂPÉ RÉMOULADE</b>	<b>OEUF DUR MIMOSA</b>	<b>FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA</b>	<b>EMINCE DE BOEUF STROGONOFF</b>	<b>RIZ</b>	<b>BROCOLIS LOCAUX SAUTÉS</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP</b>	<b>BROWNIES AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>FROMAGE BLANC COULIS DE FRAISES DU CHEF</b>	



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**

**DESSERTS MAISON**

lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
<b>VÉGÉTARIEN</b>				
<b>TABOULÉ DE QUINOA</b>	<b>COLESLAW</b>	<b>FEUILLETÉ À LA VIANDE</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>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE</b>	<b>BETTERAVES</b>	<b>TOMATE MOZZARELLA</b>	<b>SALADE DE CONCOMBRE LOCAL À LA MENTHE</b>	<b>SALADE VERTE AUX NOIX</b>
<b>CROQUETTES VÉGÉTARIENNES</b>	<b>CHEESE BURGER</b>	<b>BOULETTES DE BOEUF AUX POIVRONS</b>	<b>SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX POIVRONS</b>	<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON</b>
<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>	<b>FISH BURGER</b>	<b>LIEU MSC SAUCE HOLLANDAISE</b>	<b>FILET DE COLIN MSC À LA BORDELAISE</b>	<b>SAUTE DE PORC AUX OIGNONS</b>
<b>ÉPINARDS LOCAUX À LA CRÈME</b>	<b>FRITES</b>	<b>RIZ</b>	<b>PENNE</b>	<b>BLÉ</b>
<b>POMME DE TERRE LOCALES VAPEUR</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>POIRE POCHÉE À LA VANILLE DU CHEF</b>	<b>DONUTS</b>	<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>TARTE AUX FRUITS FRAIS LOCAUX DU CHEF</b>	<b>COMPOTE DE POMME</b>
<b>ÉCLAIR AU CHOCOLAT</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>ABRICOT À LA VANILLE</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>BANANE AU CHOCOLAT</b>
<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>COMPOTE POMME POIRE</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>ANANAS CHIBOUSTE DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>





# 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**

**DESSERTS MAISON**

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



<p>CONCOMBRE À LA GRECQUE</p> <p>COLESLAW</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p>	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>SALADE DE PATES</p> <p>CÉLERI RÉMOULADE</p>	<p>FEUILLETÉ AU FROMAGE</p> <p>SALADE DE BROCOLIS AUX AMANDES</p> <p>BATAVIA FRITONS</p>	<p>SALADE D'ENDIVES AUX NOIX</p> <p>SALADE DE CHOU BLANC VINAIGRETTE</p> <p>PÂTÉ DE CAMPAGNE</p>	<p><b>Ce midi, on a</b></p> <p><b>RDV*</b></p> <p><b>À LA CANTINE!</b></p> <p>*Repas De Vacances</p> <p><b>Laisse-toi surprendre, tu vas te régaler!</b></p> <p>Pour ne rien gâcher, l'équipe de cuisine va créer ses Recettes en fonction des bons produits en stock : un repas malin pour consommer tout ce qui n'attendra pas le retour de tes vacances !</p>
<p>CUISSE DE POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES </p> <p>CROQUETTES DE POISSON MSC </p>	<p>TARTE AUX TROIS FROMAGES</p> <p>TORTILLA POIVRONS</p>	<p>SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE </p> <p>POISSON MSC MEUNIÈRE </p>	<p>BOULETTES À L'AGNEAU</p> <p>DOS DE COLIN MSC EN CROÛTE </p>	
<p>PETITS POIS</p> <p>POTATOES</p>	<p>COURGETTES BECHAMEL</p> <p>RIZ FAÇON PILAF</p>	<p>LENTILLES LOCALES </p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEUR</p>	<p>COQUILLETTE</p> <p>HARICOTS VERTS EN PERSILLADE</p>	

## FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX

<p>LIEGOIS À LA VANILLE</p> <p>FRUIT DE SAISON LOCAL </p> <p>FRUIT DE SAISON LOCAL </p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p>	<p>FRUIT DE SAISON LOCAL </p> <p>FONDANT AU CHOCOLAT</p> <p>ABRICOTS AU SIROP</p>	<p>POMME AU FOUR</p> <p>FRUIT DE SAISON LOCAL </p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>ECLAIR CHOCOLAT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p> <p>CRÈME VANILLE</p>	
--	---	---	--	--

