



# LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE



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



lundi 02 septembre

mardi 03 septembre










mercredi 04 septembre

jeudi 05 septembre

vendredi 06 septembre

Menu de la Rentrée (USA)



COLESLAW (CAROTTES LOCALES) 	SALADE DE POIVRONS MARINÉS		MINI SANDWICHS AUX CRUDITÉS LOCAUX 	TRANCHE DE MELON LOCAL 
STEAK HACHÉ DE BOEUF SAUCE BARBECUE	CUISSE DE POULET LOCAL ROTI AU THYM 		COUSCOUS VÉGÉTARIEN	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE 
Frites	SPAGHETTI		LEGUMES COUSCOUS	LENTILLES LOCALES 
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	TOMATES LOCALES À LA PROVENÇALE 		SEMOULE BIO 	EPINARDS À LA BÉCHAMEL
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VARIÉS		POIRE LOCALE AU CHOCOLAT DU CHEF 	FROMAGE BLANC AUX FRAISES



# LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

**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 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>TRANCHE DE MELON LOCAL</b>	<b>MACÉDOINE MAYONNAISE</b>		
<b>SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX OLIVES</b>	<b>MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE</b>					<b>FIDÉUA DE POULET ET SON PESTO DE RADIS LOCAL DU CHEF NICOLAS</b>	<b>CURRY DE COLIN MSC</b>		
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES LOCAUX</b>					<b>MACARONI BIO</b>	<b>RATATOUILLE LOCALE</b>		
<b>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</b>	<b>RIZ</b>					<b>BROCOLIS LOCAUX AUX AMANDES</b>	<b>BOULGOUR</b>		
<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>					<b>FROMAGE LOCAL</b>	<b>FROMAGE</b>		
<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>COMPOTE DE POMME FRAISE LOCALES</b>					<b>FROMAGE BLANC AU MIEL</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>		





# LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE



**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 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>TRANCHE DE MELON LOCAL</b>	<b>CAROTTES RÂPÉES LOCALES AU CITRON</b>
<b>GNOCCHI SAUCE PIZZAIOLO</b>	<b>BLANQUETTE DE VEAU</b>			<b>FILET DE LIEU MSC SAUCE VIERGE</b>
<b>GNOCCHI</b>	<b>COURGETTES LOCALES PERSILLÉES</b>		<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>POMMES LOCALES VAPEUR</b>
<b>POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON LOCAUX</b>	<b>RIZ</b>		<b>SALADE VERTE LOCALE</b>	<b>PETITS POIS AU JUS</b>
<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>		<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>
<b>BEIGNET AUX POMMES</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>		<b>GLACE</b>	<b>SMOOTHIE AUX FRUITS DU CHEF LOCAUX</b>





# LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

**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 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>TARTINE DE JAMBON DE PAYS</b>				<b>SALADE VERTE LOCALE COMPOSÉE</b>		<b>SALADE DE COEUR D'ARTICHAUT</b>		
<b>TARTE À LA TOMATE OIGNONS ROUGES ET À LA MOZZARELLA DU CHEF</b>	<b>POULET LOCAL BASQUAISE</b>				<b>SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE</b>		<b>FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE</b>		
<b>POÉLÉE DE BROCOLIS LOCAUX</b>	<b>COCOTTE DE LÉGUMES AU PAPRIKA FUMÉ</b>				<b>ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE LOCAL</b>		<b>FENOUIL LOCAL</b>		
<b>COQUILLETTE</b>	<b>RIZ</b>				<b>CAROTTES PERSILLÉES LOCALES</b>		<b>BLÉ AU BEURRE ET AU THYM</b>		
<b>FROMAGE</b>	<b>BUCHETTE DE CHÈVRE</b>				<b>FROMAGE LOCAL</b>		<b>FROMAGE</b>		
<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF</b>				<b>CRUMBLE DE POMME LOCALE</b>		<b>GATEAU D'ANNIVERSAIRE</b>		



# LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

**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 30 septembre	mardi 01 octobre	mercredi 02 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
	<b>VÉGÉTARIEN</b>			
<b>CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE</b>	<b>HOUMOUS</b>		<b>SALADE HARICOTS VERTS</b>	<b>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</b>
<b>TAJINE DE POULET LOCAL AUX ABRICOTS</b>	<b>TORTELINNI RICOTTA ÉPINARDS</b>		<b>HACHIS PARMENTIER DU CHEF</b>	<b>FILET DE LIEU MSC AU PAPRIKA</b>
<b>SEMOULE BIO</b>	<b>PANAIS LOCAL RÔTI AU MIEL</b>		<b>POÉLÉE DE LÉGUMES PIPERADE</b>	<b>RIZ</b>
<b>POÉLÉE DE LÉGUMES FRAIS LOCAUX</b>	-		-	<b>BROCOLIS LOCAUX SAUTÉS</b>
<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>		<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>
<b>COMPOTE POMME PLEUR D'ORANGER DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>		<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>BROWNIES AU CHOCOLAT DU CHEF</b>





# LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

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

**VÉGÉTARIEN**

<b>TABOULÉ DE QUINOA</b>	<b>COLESLAW</b>		<b>PIZZA DU CHEF</b>	<b>CAROTTES LOCALES AUX RAISINS</b>
<b>CROQUETTES VÉGÉTARIENNES</b>	<b>CHEESE BURGER</b>		<b>SAUTÉ DE BOEUF LOCAL AUX POIVRONS</b>	<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON</b>
<b>ÉPINARDS LOCAUX À LA CRÈME</b>	<b>FRITES</b>		<b>PENNE</b>	<b>BLÉ</b>
<b>POMME DE TERRE LOCALES VAPEUR</b>	<b>HARICOTS BEURRE</b>		<b>BROCOLIS PERSILLÉS</b>	<b>POIREAUX À LA CRÈME</b>
<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>		<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>
<b>POIRE POCHÉE À LA VANILLE DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>		<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>	<b>BANANE AU CHOCOLAT</b>



# LE GRAND CAOUSOU MATERNELLE

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

**VÉGÉTARIEN**

<b>CONCOMBRE À LA GRECQUE</b>	<b>SALADE DE LENTILLES</b>		<b>SALADE DE CHOU BLANC VINAIGRETTE</b>
<b>CUISSE DE POULET LOCAL RÔTI AUX HERBES</b>	<b>TARTE AUX TROIS FROMAGES</b>		<b>BOULETTES À L'AGNEAU</b>
<b>PETITS POIS</b>	<b>COURGETTES BECHAMEL</b>		<b>COQUILLETTE</b>
<b>POTATOES</b>	<b>RIZ FAÇON PILAF</b>		<b>HARICOTS VERTS EN PERSILLADE</b>
<b>FROMAGE</b>	<b>FROMAGE</b>		<b>FROMAGE</b>
<b>LIEGOIS À LA VANILLE</b>	<b>FRUIT DE SAISON LOCAL</b>		<b>ECLAIR CHOCOLAT</b>

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

