



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)



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

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	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	SALADE GRECQUE (TOMATES LOCALES)		SALADE VERTE LOCALE COMPOSÉE		MACÉDOINE MAYONNAISE			
SAUCISSON SEC CORNICHONS	OEUF SAUCE COCKTAIL	CHOU BLANC À LA JAPONAISE		TRANCHE DE MELON		PIZZA			
ÉMINCÉ DE BOEUF AUX OLIVES LOCAL	MOUSSAKA VÉGÉTARIENNE	MERGUEZ		FIDÉUA D'ÉMINCÉ DE POULET LOCAL DU CHEF NICOLAS		CURRY DE COLIN MSC			
SEMOULE BIO	POÉLÉE DE LÉGUMES LOCAUX	ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE FRAICHES LOCALES		MACARONI BIO		RATATOUILLE LOCALE			
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	RIZ	CAROTTES LOCALES VICHY		BROCOLIS LOCAUX AUX AMANDES		BOULGOUR			
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX							
	COMPOTE DE POMME FRAISE LOCALES			FROMAGE BLANC AU MIEL		FLAN NAPPÉ CARMEL			
	ÉCLAIR AU CHOCOLAT			TARTE AU CARMEL 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
VÉGÉTARIEN				
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES À LA VINAIGRETTE	TOMATE EN VINAIGRETTE	TRANCHE DE MELON LOCAL	CAROTTES RÂPÉES LOCALES AU CITRON
SALADE DE BLÉ ARLEQUIN	MOUSSE DE FOIE	OEUF DUR SAUCE COCKTAIL	TRANCHE DE CHORIZO	SALADE COMPOSÉE LOCALE
GNOCCHI SAUCE PIZZAIOLO	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE	CUISSE DE POULET LOCAL RÔTI		FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE
GNOCCHI	COURGETTES LOCALES PERSILLÉES	LÉGUMES SAUTÉS LOCAUX	HARICOTS VERTS	POMMES LOCALES VAPEUR
POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON LOCAUX	RIZ	TORTI BIO	SALADE VERTE LOCALE	PETITS POIS AU JUS
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX
	BEIGNET AU CHOCOLAT		COMPOTE POMME FRUITS ROUGES DU CHEF	
	ÎLE FLOTTANTE		GLACE	
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 23 septembre		mardi 24 septembre		mercredi 25 septembre		jeudi 26 septembre		vendredi 27 septembre	
VÉGÉTARIEN		<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			
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 30 septembre		mardi 01 octobre		mercredi 02 octobre		jeudi 03 octobre		vendredi 04 octobre	
		VÉGÉTARIEN							
CAROTTES RÂPÉES LOCALES VINAIGRETTE	HOUMOUS	SALADE CAESAR	SALADE HARICOTS VERTS	SALADE HARICOTS VERTS	VELOUTÉ DE CAROTTES LOCALES ET BUTTERNUT	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE			
PÂTÉ DE CAMPAGNE	SALADE NIÇOISE DU CHEF	WRAP DE LÉGUMES	WRAP DE LÉGUMES	WRAP DE LÉGUMES	VELOUTÉ DE CAROTTES LOCALES ET BUTTERNUT	CÉLERI LOCAL RÂPÉ RÉMOULADE			
ÉMINCÉ DE POULET LOCAL FAÇON TAJINE AUX ABRICOTS	TORTELINNI RICOTTA ÉPINARDS	ROTI DE PORC AU JUS	ROTI DE PORC AU JUS	ROTI DE PORC AU JUS	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	FILET DE LIEU MSC AU PAPIKA			
SEMOULE BIO	BUTTERNUT FRAIS RÔTI	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	POÉLÉE DE LÉGUMES PIPERADE	RIZ			
POÉLÉE DE LÉGUMES FRAIS LOCAUX	BUTTERNUT FRAIS RÔTI	COURGETTES SAUTÉES	COURGETTES SAUTÉES	COURGETTES SAUTÉES	POÉLÉE DE LÉGUMES PIPERADE	BROCOLIS LOCAUX SAUTÉS			
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX			
	BANANE AU CHOCOLAT DU CHEF	TARTE A LA POIRE	TARTE A LA POIRE	TARTE A LA POIRE		COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP			
	CROUSTADE AUX POMMES DU CHEF	FLAN VANILLE	FLAN VANILLE	FLAN VANILLE		BROWNIES AU CHOCOLAT DU CHEF			
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 07 octobre	mardi 08 octobre	mercredi 09 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
VÉGÉTARIEN				
TABOULÉ	COLESLAW	FEUILLETÉ	PIZZA DU CHEF	CAROTTES LOCALES AUX RAISINS
CAROTTES RAPÉES LOCALES	SALADE DE RIZ AU FROMAGE	SALADE DE MÂCHE AUX OIGNONS FRITS	SALADE DE MESCLUN AU FROMAGE	OEUF COCKTAIL
BOULETTE VÉGIE À LA THAI	CHEESE BURGER	ROTI DE DINDE AU JUS	BOULETTES DE BOEUF AUX POIVRONS	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
FLAN DE LÉGUMES	FRITES	PENNE	RIZ	BLÉ
COEUR DE BLÉ	HARICOTS BEURRE	JARDINIÈRE DE LEGUMES	BROCOLIS PERSILLÉS	POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX
	DONUTS	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE AUX POMMES	
	COMPOTE DE POMME	ABRICOT À LA VANILLE	ANANAS CAMELISÉ DU CHEF	
CORBILLE 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 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!