



# 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 INDE**



BETTERAVE VINAIGRETTE	<b>CAROTTES RÂPÉES AU CURRY</b>	COLESLAW D'HIVER	<b>SALADE DE PATE VEGGE</b>	<b>SALADE DE POMME DE TERRE</b>
ENDIVES AUX POMMES	<b>CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC À LA MENTHE</b>	SALADE VERTE AUX LARDONS	<b>CREPE AUX CHAMPIGNONS</b>	<b>TABOULE</b>
OEUFS DUR MAYONNAISE	<b>SAMOUSSA LÉGUMES</b>	RADIS NOIRS RAPES	<b>VELOUTÉ DE CHOU FLEUR</b>	<b>COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE</b>
CHEESE BURGER	<b>TAJINE DE POULET AUX CITRON CONFITS</b>	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	<b>WRAP DE LÉGUMES D'HIVER</b>	<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON</b>
DOS DE LIEU MSC SAUCE CRÈME	<b>PAVÉ DE PERCHE SAUCE TANDOORI</b>	FILET DE HOKI MSC À L'ANETH	<b>OMELETTE AU FROMAGE</b>	<b>SAUTE DE DINDE AUX ABRICOTS</b>
Frites	<b>RIZ CRÉOLE</b>	HARICOTS VERTS À L'AIL	<b>CAROTTES LOCALES BRAISÉES</b>	<b>PENNE</b>
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	<b>BUTTERNUT RÔTIE</b>	SEMOULE	<b>ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF</b>	<b>FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME</b>

**FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX**

FRUIT DE SAISON	<b>FRUIT DE SAISON</b>	RIZ AU LAIT DU CHEF	<b>PANA COTTA AU COULIS</b>	<b>SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF</b>
SEMOULE AU LAIT DU CHEF	<b>TRANCHE D'ANANAS AU SUCRE</b>	FRUIT DE SAISON	<b>COMPOTE POMME FRAISE</b>	<b>FROMAGE BLANC ET COULIS EXOTIQUE</b>
CREME DESSERT VANILLE	<b>TARTE GANACHE CHOCOLAT DU CHEF</b>	DONUTS	<b>GATEAU YAOURT DU CHEF</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>

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

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
<b>VÉGÉTARIEN</b>				
<b>SALADE DE LENTILLES</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES</b>	<b>SALADE VERTE AU THON</b>	<b>VELOUTÉ DE PANAIS</b>	<b>SALADE DE RIZ MAIS ET THON</b>
<b>CHOU BLANC AUX POMMES</b>	<b>SALADE MEXICAINE</b>	<b>FENOUIL RÂPÉ À L'ORANGE</b>	<b>SALADE COMPOSEE</b>	<b>MACEDOINE MAYONNAISE</b>
<b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT</b>	<b>WRAPS AU THON SALADE ET CAROTTES LOCALES</b>	<b>OEUF DUR MAYONNAISE</b>	<b>HOUMOUS</b>	<b>SALADE D'HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES</b>
<b>PAELLA VÉGÉTARIENNE AUX POIS CHICHES</b>	<b>POT AU FEU</b>	<b>AIGUILLETES DE POULET FAÇON ROUGAIL</b>	<b>SAUTÉ DE PORC AU THYM</b>	<b>CARBONARA AU SAUMON</b>
<b>QUICHE RICOTTA ÉPINARDS</b>	<b>FILET DE COLIN MSC ET CITRON</b>	<b>MARMITTE DU PÊCHEUR</b>	<b>FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX CREVETTES</b>	<b>BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY</b>
<b>RIZ</b>	<b>LÉGUMES DU POT</b>	<b>CHOU FLEUR GRATINÉ</b>	<b>POÉLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF</b>	<b>COQUILLETES</b>
<b>PETITS POIS</b>	<b>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</b>	<b>HARICOTS BLANCS À LA TOMATE</b>	<b>SEMOULE</b>	<b>PURÉE DE COURGES</b>
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>BANANE AU CHOCOLAT DU CHEF</b>	<b>CRÈME AUX OEUFS DU CHEF</b>	<b>TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF</b>	<b>FLAN CAMEL</b>
<b>ECLAIR CHOCOLAT</b>	<b>MOUSSE AU CITRON</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>FROMAGE BLANC A LA CASSONADE</b>	<b>CLAFOUTIS DU CHEF</b>
<b>SALADE DE FRUITS DU CHEF</b>	<b>COMPOTE DE POIRE</b>	<b>PECHE MELBA</b>	<b>COMPOTE POMME FLEUR D'ORANGER</b>	<b>COCKTAIL DE FRUIT</b>
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



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

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

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

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 09 décembre		mardi 10 décembre		mercredi 11 décembre		jeudi 12 décembre		vendredi 13 décembre	
						<b>VÉGÉTARIEN</b>			
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	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>									
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	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</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**  
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

**DESSERTS MAISON**  
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

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

