



# LE GRAND CAOUSOU

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

**PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

**PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

**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
<b>REPAS ESPAGNE</b>				
<b>BUFFET DE HORS D'OEUVRE ET CHARCUTERIES</b>				
<b>PILON DE POULET LOCAL À LA TEXANE ET SAUCE BBQ</b>	<b>SAUCE BOLOGNAISE</b>	<b>PAELLA</b>	<b>ESCALOPE DE PORC SAUCE AU MIEL ET RAISINS SECS</b>	
<b>POMMES DE TERRE RÔTIÉS</b>	<b>POELEE DE LEGUMES</b>	-	<b>POLENTA CRÉMEUSE</b>	
<b>CHOUX DE BRUXELLES RISSOLÉS</b>	<b>PENNE</b>	<b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b>	<b>GRATIN DE BROCOLIS</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>CRÈME DESSERT PRALINÉE</b>	<b>GATEAU AUX POMMES DU CHEF</b>	<b>CHURROS</b>	<b>CRUMBLE POIRE DU CHEF</b>	
<b>BROWNIE DU CHEF</b>	<b>COMPOTE</b>	<b>SALADE DE FRUIT</b>	<b>LIÉGEOIS CHOCOLAT</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				

# LE GRAND CAOUSOU





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

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **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
<b>REPAS JURASSIEN</b>				
<b>WING'S DE VOLAILLE</b>	<b>SAUCISSE FUMÉE</b>	<b>GRATIN FRANC COMTOIS</b>	<b>LASAGNES BOLOGNAISES</b>	
<b>BROCOLIS</b>	<b>ACHARD DE LÉGUMES D'HIVER</b>	<b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>	<b>SALADE VERTE VINAIGRETTE</b>	
<b>BLE</b>	<b>FLAGEOLETS</b>	<b>EMBEURRÉ DE CHOU FRISÉ</b>	-	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>BEIGNET AU CHOCOLAT</b>	<b>POMME ROTIE</b>	<b>BUGNES REVISITÉE DU CHEF</b> 	<b>TARTE CITRON DU CHEF</b> 	
<b>BANANE CARAMEL DU CHEF</b> 	<b>PANNA COTTA AUX KIWIS DU CHEF</b> 	<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUIT ROUGE</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# LE GRAND CAOUSOU

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

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **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

## REPAS ITALIEN

<b>REPAS ITALIEN</b>				
<b>CUISSE DE POULET LOCAL SAUCE MIEL MOUTARDE</b> 	<b>FRICASSÉE DE POISSON MSC AUX CHAMPIGNONS</b> 	<b>MERGUEZ</b>	<b>PIZZA</b>	
<b>PANAIS RÔTI AU MIEL</b>	<b>RIZ BASMATI FAÇON PILAF</b>	<b>POMMES DE TERRES RÔTIES</b>		
<b>SPAGHETTI</b>	<b>HARICOTS BEURRE PERSILLÉ</b>	<b>CHAKCHOUKA POIREAUX ÉPINARDS</b>	<b>SALADE VERTE</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>DONUTS AU CHOCOLAT</b>	<b>COMPOTE POIRE</b>	<b>ROCHER COCO DU CHEF</b> 	<b>TIRAMISU DU CHEF</b> 	
<b>POIRE AU SIROP DU CHEF</b> 	<b>FROMAGE BLANC AUX ORÉOS DU CHEF</b> 	<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b>	<b>FRUIT DE SAISON</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# LE GRAND CAOUSOU






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

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **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>REPAS STREET FOOD</b>				
<b>STEAK HACHÉ AU BOEUF</b>	<b>FISH BURGER</b>	<b>SAUCISSE DE TOULOUSE</b>	<b>RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE</b>	
<b>COQUILLETES</b>	<b>CAROTTES VICHY LOCALES</b> 	<b>HARICOTS BLANCS</b>	<b>HARICOTS VERTS À L'AIL</b>	
<b>BROCOLIS</b>	<b>FRITE INCURVÉE</b>	<b>POELÉE DE LÉGUMES</b>	<b>SEMOULE</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>PANCAKES DU CHEF</b> 	<b>ANANAS ROTI DU CHEF</b> 	<b>COMPOTE POMME BANANE</b>	<b>TARTE AU FLAN DU CHEF</b> 	
<b>COMPOTE POMME FRAISE</b>	<b>BEIGNET À LA POMME</b>	<b>RIZ AU LAIT DU CHEF</b> 	<b>LIÉGEOIS CHOCOLAT</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# LE GRAND CAOUSOU

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

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **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

## REPAS CANADA

<b>REPAS CANADA</b>				
<b>BLANC DE POULET LOCAL MARINÉ</b> 	<b>FILET DE SAUMON RÔTI SAUCE TARTARE</b>	<b>PÂTÉ CHINOIS (SPÉCIALITÉ CANADIENNE)</b>	<b>CALAMARD À LA ROMAINE</b>	
<b>HARICOTS VERTS SAUTÉS</b>	<b>RIZ PILAF</b>	<b>SALADE VERTE ET VINAIGRETTE À L'ÉRABLE</b>	<b>POMMES DE TERRE RISSOLÉES</b>	
<b>NOUILLES</b>	<b>GRATIN DE CHOU FLEUR</b>	-	<b>FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>POIRE AU SIROP</b>	<b>FLAN NAPPE CAMEL</b>	<b>COCKTAIL DE FRUIT</b>	<b>SEMOULE AU LAIT DU CHEF</b> 	
<b>PANNA COTTA DU CHEF</b> 	<b>BANANE CHOCOLAT DU CHEF</b> 	<b>CINNAMON ROLL DU CHEF</b> 	<b>POMME AU FOUR</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# LE GRAND CAOUSOU



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

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **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>REPAS ALSACIEN</b>				
<b>RISOTTO DE POULET LOCAL ET PARMESAN AOP</b> 	<b>JAMBON BLANC</b>	<b>SPAETZLE SAUCE CHAMPIGNONS ET LARDONS</b>	<b>FAJITAS DE BOEUF HACHÉ ÉPICÉ</b>	
<b>TOMBÉE DE CHOU VERT</b>	<b>ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE</b>	<b>SPAETZLE</b>	<b>FRITE</b>	
<b>RIZ PILAF</b>	<b>HARICOTS VERTS</b>	<b>POÉLÉE DE LÉGUMES D'HIVER</b>	<b>JAMABALAYA DE LÉGUMES ET HARICOTS ROUGES</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>SALADE D'ORANGE CANELLE DU CHEF</b> 	<b>PECHE AU SIROP</b>	<b>CLAFOUTIS AUX POMMES DU CHEF</b> 	<b>CRÈME BRULÉE DU CHEF</b> 	
<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>TAPIOCA DU CHEF</b> 	<b>CRÈME AUX OEUFS</b>	<b>COCKTAIL DE FRUIT</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES</b>				



# LE GRAND CAOUSOU









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

 **PRODUITS BIO**  
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**  
 **PRODUITS LOCAUX**

 **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>REPAS AMÉRICAIN</b>				
<b>GRATIN MEXICAIN À LA VIANDE HACHÉE</b>	<b>CORDON BLEU</b>	<b>ROUGAIL DE COLIN MSC</b> 	<b>AIGUILLETES DE POULET AUX CORN FLAKES</b>	
<b>BROCOLIS</b>	<b>RIZ</b>	<b>PETITS POIS AUX OIGNONS</b>	<b>POTATOES</b>	
-	<b>CAROTTES LOCALES SAUTÉES</b> 	<b>COQUILLETES</b>	<b>POEELE DE LÉGUMES</b>	
<b>FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX</b>				
<b>CRÈME AU CHOCOLAT DU CHEF</b> 	<b>ANANAS</b>	<b>ABRICOTS AU SIROP</b>	<b>MUFFINS DU CHEF</b> 	
<b>BANANE CAMEL</b>	<b>CRÈME DESSERT VANILLE GRANOLA DU CHEF</b> 	<b>PROFITEROL DU CHEF</b> 	<b>COCKTAIL DE FRUIT</b>	
<b>EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIÉS</b>				



Bon Appétit