



# 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 04 novembre      mardi 05 novembre      mercredi 06 novembre      jeudi 07 novembre      vendredi 08 novembre

## ANIMATION STAR INDE



BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES AU CURRY		VELOUTÉ DE CHOU FLEUR	SALADE DE POMME DE TERRE
CHEESE BURGER	TAJINE DE POULET AUX CITRON CONFITS		OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
FRITES	RIZ CRÉOLE		CAROTTES LOCALES BRAISÉES	PENNE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	BUTTERNUT RÔTIE		ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE DU CHEF	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		YAOURT SUCRÉ	SALADE DE FRUITS FRAIS DU CHEF

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



# 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 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------



	BETTERAVE VINAIGRETTE		OEUF DUR MAYONNAISE	TABOULÉ D'HIVER
	BURGER AU VEAU SAUCE TOMATE		DHAL DE LENTILLES	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON
	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS		BOULGOUR	BROCOLIS BRAISÉ
	SEMOULE		EPINARDS A LA BECHAMEL	BLÉ
	ÎLE FLOTTANTE		YAOURT AUX FRUITS	SALADE D'ORANGE DU CHEF

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



# 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 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------



<b>CHOU BLANC AUX POMMES</b>	<b>POTAGE DE LEGUMES</b>		<b>SALADE COMPOSÉE</b>	<b>SALADE DE RIZ MAIS ET THON</b>
<b>PAELLA VÉGÉTARIENNE AUX POIS CHICHES</b>	<b>POT AU FEU</b>		<b>SAUTÉ DE PORC AU THYM</b>	<b>CARBONARA AU SAUMON</b>
<b>RIZ</b>	<b>LÉGUMES DU POT</b>		<b>POÉLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF</b>	<b>COQUILLETES</b>
<b>PETITS POIS</b>	<b>POMMES DE TERRE PERSILLÉES</b>		<b>SEMOULE</b>	<b>PURÉE DE COURGES</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT AUX FRUITS</b>		<b>TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF</b>	<b>FLAN CAMEL</b>

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



# 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 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------



<b>POTAGE PARMENTIER</b>	<b>CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE</b>		<b>BETTERAVE ROUGE VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE HARICOTS VERTS</b>
<b>SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE</b>	<b>BOULETTE VEGGE THAÏ</b>		<b>JAMBON BLANC</b>	<b>GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE</b>
<b>POTIMARRON RÔTI</b>	<b>NOUILLES</b>		<b>LENTILLES</b>	<b>BROCOLIS AUX OIGNONS</b>
<b>RIZ</b>	<b>ÉPINARDS À LA CRÈME</b>		<b>NAVETS GLACÉS</b>	<b>SEMOULE</b>
<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>COMPOTE POMME BANANE</b>		<b>YAOURT SUCRÉ</b>	<b>GATEAU D'ANNIVERSAIRE</b>

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



# 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 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------



<b>TABOULÉ D'HIVER</b>	<b>OEUF MIMOSA</b>		<b>SALADE VERTE FROMAGÈRE</b>	<b>DUO DE CHOUX</b>
<b>TARTIFLETTE</b>	<b>BOEUF BOURGUIGNON</b>		<b>BOLOGNAISE VÉGÉTALE</b>	<b>CALAMAR À LA ROMAINE</b>
<b>POMMES DE TERRE VAPEUR</b>	<b>CAROTTES LOCALES PERSILLÉES</b>		<b>POÉLÉE DE LÉGUMES</b>	<b>FLAGEOLETS</b>
<b>ÉPINARDS À LA CRÈME</b>	<b>RIZ SAUTÉ PILAF</b>		<b>PENNE</b>	<b>PURÉE DE POTIRON</b>
<b>YAOURT</b>	<b>DONUTS</b>		<b>FRUIT DE SAISON</b>	<b>YAOURT</b>

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



# 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 décembre      mardi 10 décembre      mercredi 11 décembre      jeudi 12 décembre      vendredi 13 décembre

**VÉGÉTARIEN**

<b>FEUILLETÉ AU FROMAGE</b>	<b>CAROTTES LOCALES RÂPÉES À L'AIL</b>		<b>SALADE DE FENOUIL</b>	<b>SALADE FROMAGÈRE</b>
<b>SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE</b>	<b>OMELETTES AU CHEDDAR</b>		<b>COUSCOUS MERGUEZ</b>	<b>BLANQUETTE DE SAUMON MSC</b>
<b>LENTILLES</b>	<b>CHOU FLEUR RÔTI</b>		<b>LÉGUMES COUSCOUS</b>	<b>ÉPINARDS À L'AIL</b>
<b>RATZ DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF</b>	<b>COQUILLETES</b>		<b>SEMOULE</b>	<b>TORSADES</b>
<b>COCKTAIL DE FRUITS</b>	<b>FROMAGE BLANC CASSONADE DU CHEF</b>		<b>LIÉGEOIS VANILLE</b>	<b>COMPOTE AUX FRUIT DU CHEF</b>

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES



# 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 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------



<b>CAROTTES RAPÉES LOCALES VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE MAIS</b>			
<b>LASAGNES DE LÉGUMES</b>	<b>SAUTÉ DE BOEUF</b>			
<b>BOULGOUR</b>	<b>GRATIN DE BROCOLIS</b>			
<b>POTIMARRON RÔTI</b>	<b>PENNE</b>			
<b>COMPOTE DE POIRE</b>	<b>YAOURT SUCRÉ</b>			

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES