



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
 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			VÉGÉTARIEN	
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	SAMOUSSA	CELERI REMOULADE	CONCOMBRE A LA MENTHE	PATE DE FOIE
CHARCUTERIE	SALADE À L'INDIENNE	SALADE VERTE LOCALE AU FROMAGE	CREPE AUX CHAMIGNONS	TABOULE
STEAK HACHE DE BOEUF	TAJINE DE POULET LOCAL AUX EPICES	PILON DE POULET GRILLÉ	GNOCCHI A LA TOMATE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME
FRITES	RIZ PARFUMÉ	HARICOTS VERTS À L'AIL	GNOCCHI	BOULGOUR
HARICOTS VERT PERSILLÉS	CAROTTES SAUTÉES LOCALE CREME CURRY	SEMOULE	BROCOLIS	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX
	SEMOULE AU LAIT		MOELLEUX CHOCOLAT MAISON	
	ANANAS SIROP PARFUMÉ		POIRE AU CAMEL	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE 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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
Jours Fériés			VÉGÉTARIEN	
	CHOUX BLANC VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE VERTE LOCALE AUX CROUTONS
	FEUILLETE FROMAGE		CONCOMBRE A LA MENTHE	PIZZA
	STEAK HACHÉ DE VEAU SAUCE BARBECUE	ROTI DE PORC SAUCE FORESTIERE	OMELETTE A L'EMMENTAL	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON
	POMMES RISSOLÉES	PUREE	TORSADES	RIZ PILAF
	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	GRATIN DE CHOUX FLEUR	EPINARDS A LA BECHAMEL	CAROTTES SAUTÉES LOCAL
		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX
	ECLAIR CHOCOLAT		GATEAU AUX POMMES MAISON	
	COMPOTE POMME ANANAS		ILE FLOTTANTE	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE 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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
VÉGÉTARIEN				
SALADE DE COQUILLETES	SALADE DE COEUR DE PALMIER	SALADE DE TOMATE AU THON	VELOUTÉ DE PANAIS	SALADE MEXICAINE
SALADE VERTE LOCALE AUX NOIX	CAROTTES LOCALES AU PESTO	CREPE FROMAGE	SALADE VERTE LOCALE AUX LARDONS	ROSETTE
COUSCOUS VEGETARIEN	CUISSE DE POULET LOCAL GRILLÉ	STEAK HACHÉ DE VEAU	CHILI CON CARNE	PATES AU SAUMON MSC
SEMOULE BIO	POMMES AU FOUR	CHOU FLEUR GRATINÉ	POÉLÉE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF	PATES
LEGUMES COUSCOUS	COURGETTES SAUTÉES	PUREE	RIZ	PURÉE DE CAROTTES
FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX
	PROFITEROLES CHOCOLAT		MOELLEUX AUX POMMES VANILLE DU CHEF	
	CREME DESSERT VANILLE SPECULOOS		BANANE AU CHOCOLAT	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE 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
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
OEUF DUR MAYONNAISE	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE	CHIFFONADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	SALADE STRASBOURGEOISE
CREPE FROMAGE	CHOU ROUGE AUX POMMES	SALADE COMPOSÉE	RADIS NOIR RÂPÉ VINAIGRETTE ÉCHALOTE	BETTERAVES VINAIGRETTE MAIS
EMINCE DE VOLAILLE LOCALE FACON BLANQUETTE	GNOCCHIS SAUCE NAPOLITAINE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	ROUGAIL DE SAUCISSE	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE
Frites	GNOCCHIS		RIZ BIO	SEMOULE
HARICOTS VERTS PERSILLÉS	JULIENNE DE LEGUMES	-	CAROTTES PERSILLÉES	BROCOLIS VAPEUR
FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE OIU LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX
	CREME DESSERT VANILLE		MARBRE CHOCOLAT DU CHEF	
	COMPOTE POMMES FRAISES		ANANAS AU SIROP VANILLÉ	

EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE 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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
			VÉGÉTARIEN	
CELERI RÉMOULADE	SALADE VERTE LOCALE AU CROUTONS	BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	DUO DE CHOUX
PATE DE CAMPAGNE	CONCOMBRE A LA MENTHE		CHAMIGNONS À LA GRECQUE	TOMATE ET MAIS
TARTIFLETTE	EMINCE DE BOEUF LOCAL AUX OIGNONS	CORDON BLEU	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	CALAMAR À LA ROMAINE
----	RIZ	PUREE	PENNES	RIZ SAUTÉ FAÇON PILAF
ÉPINARDS À LA CRÈME	CAROTTES SAUTÉES LOCALE	PETITS POIS AU JUS	POELEE DE LEGUMES	PURÉE DE POTIRON
FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX		FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX
	FLAN PATISSIER		GATEAU AU CHOCOLAT	
	POMMES AU FOUR CAMEL		COMPOTE	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE 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
GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
VÉGÉTARIEN				
OEUF DUR SAUCE AURORE	CROISILLON EMMENTAL		SALADE VERTE AUX POIVRONS	SALADE DE PATES
SALADE VERTE AUX LARDONS	CAROTTES RÂPÉES LOCALES FAÇON MALTAISE	SALADE DE RIZ À LA MIMOLETTE	NEM'S AUX LEGUMES	VELOUTÉ DE CAROTTES
SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	HAMBURGER	LASAGNE LEGUMES	COUSCOUS ET POULET LOCAL	POISSON EN SAUCE MSC
LENTILLES	Frites	---	SEMOULE	RIZ
HARICOTS BEURRE A LA TOMATE	JULIENNE DE LEGUMES	POELEE DE LEGUMES	LEGUMES COUSCOUS	EPINARDS BECHAMEL
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX		FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE AU CHOIX
	BEIGNET POMMES		MOELLEUX AUX POIRES	
	POIRE CHOCOLAT		FROMAGE BLANC CREME DE MARRON	
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE 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
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
VEGETARIEN				
SALADE DE PATES	SALADE COMPOSÉ TOMATE MAIS	SALADE VERTE AU CHÈVRE	Joyeux Noël	
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	CONCOMBRE A ALA MENTHE		
BOULETTE AU SOJA TOMATES ET BASILIC	NUGGETS DE VOLAILLE	MERGUEZ		
BLE AUX EPICES	PENNES	RIZ PILAF		
BRUNOISE DE LEGUMES PERSILLÉS	HARICOTS PERSILLÉS	POEELE DE LEGUMES		
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX		FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX		
	ANANAS SIROP VANILLÉ ET MENTHE			
	MOUSSE AU CHOCOLAT			
EN LIBRE-SERVICE, ECHELLE DE FRUITS DE SAISON VARIES				