

Midi - LE CAOUSOU LYCEE COLLEGE

Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Bas Carbone

Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
<p>Coleslaw Salade verte , Vinaigrette Carottes râpées Macédoine de légumes à la vinaigrette</p>	<p>Carottes râpées , Vinaigrette Émincés de choux chinois au fromage blanc Haricots rouges façon houmous sur toast</p>	<p>Céleri rave râpé au curcuma et fromage blanc Œuf dur mayonnaise Potage de légumes</p>	<p>Pamplemousse Salade de riz aux haricots verts et oignons rouges Chou rouge aux pommes , Vinaigrette</p>	<p>Salade de pommes de terre, cornichons et persil Champignons à la crème Coleslaw</p>
<p>Cheeseburger Fish burger</p>	<p>Omelette à la ciboulette Risotto aux champignons et parmesan AOP</p>	<p>Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine Filet de colin MSC au citron</p>	<p>Mac'and'cheese au cheddar Bolognaise de pois BIO</p>	<p>Marmite du pêcheur au colin MSC Cuisse de poulet rôtie aux herbes</p>
<p>Haricots verts a l'étuvés Frites</p>	<p>Pommes de terre BIO vapeur Fondue de poireaux</p>	<p>Petits pois aux oignons Riz pilaf</p>	<p>Macaronis Carottes braisées</p>	<p>Choux-fleurs en gratin Boullgour</p>
<p>Assortiments de fromages Assortiment de yaourt</p>	<p>Assortiments de fromages Assortiment de yaourt</p>	<p>Assortiments de fromages Assortiment de yaourt</p>	<p>Assortiments de fromages Assortiment de yaourt</p>	<p>Assortiments de fromages Assortiment de yaourt</p>
<p>Fruit de saison Pêches au sirop Crème dessert au chocolat du chef</p>	<p>Salade de fruits du chef Fruit de saison Gâteau au yaourt du chef</p>	<p>Coupe banane caramel Fruit de saison Panna cotta au coulis de kiwis</p>	<p>Beignet au chocolat Fruit de saison Poires au sirop</p>	<p>Fruit de saison Compote de pommes Fromage blanc à la marmelade d'agrumes</p>

Midi - LE CAOUSOU LYCEE COLLEGE

Menu du Lundi 10 Mars au Vendredi 14 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
Carottes râpées , Vinaigrette Velouté de patate douce Radis	Haricots rouges au maïs , Vinaigrette Poireaux , Vinaigrette aux échalotes Chou blanc râpé aux noix et emmental	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge , Vinaigrette Houmous Salade de haricots verts	Potage de légumes Toast au chèvre Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette	Saucisson à l'ail , Cornichons Endives aux noix , Vinaigrette Betteraves , Vinaigrette à la Normande
Saucisse de Toulouse Filet de merlu MSC , Sauce estragon	Porc sautés à l'ananas et au lait de coco Filet de colin MSC à la bordelaise	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic Curry aux légumes printaniers	Omelette fromagère Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Filet de colin MSC , Sauce à la crème Mac'and'cheese au cheddar
Lentilles vertes Haricots beurre persillés	Brocolis gratinés Pommes de terre rissolées	Semoule Carottes et navets braisés au miel	Riz créole Choux-fleurs	Fondue d'épinards à l'ail Coquillettes
Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt
Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Pomme au four à la cannelle	Pêche Melba pâtissière Fruit de saison Crème dessert au caramel	Fruit de saison Coupe banane chocolat Donut	Crumble aux pommes du chef Fruit de saison Compote de poires	Fruit de saison Crème aux œufs Suisse fruité

Midi - LE CAOUSOU LYCEE COLLEGE

Menu du Lundi 17 Mars au Vendredi 21 Mars 2025

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
<p>Œuf dur mayonnaise Salade verte à l'emmental , Vinaigrette Haricots beurre au persil , Vinaigrette aux échalotes</p>	<p>Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil Potage de légumes Tzatziki aux betteraves</p>	<p>Feuilleté au fromage du chef Carottes râpées , Vinaigrette Velouté de brocolis</p>	<p>Crème de céleri aux noisettes Houmous du chef et son toast Taboulé</p>	<p>Chou blanc aux pommes , Vinaigrette Velouté aux champignons Salade de riz, maïs et ciboulette</p>
<p>Pilon de poulet rôti aux herbes Filet de merlu MSC</p>	<p>Quiche au fromage du chef Risotto aux carottes et parmesan AOP</p>	<p>Rôti de dinde , Sauce crème Colin MSC Wellington</p>	<p>Steak burger au veau Beignet de mozzarella</p>	<p>Fish and chips de colin MSC Œufs brouillés aux petits pois</p>
<p>Semoule au beurre Endives braisées</p>	<p>Brocolis gratinés Riz pilaf au thym</p>	<p>Purée de patates douces Choux-fleurs rôtis au paprika</p>	<p>Haricots verts à l'ail Gnocchis</p>	<p>Frites Salade verte</p>
<p>Assortiments de fromages Assortiment de yaourt</p>	<p>Assortiments de fromages Assortiment de yaourt</p>	<p>Assortiments de fromages Assortiment de yaourt</p>	<p>Assortiments de fromages Assortiment de yaourt</p>	<p>Assortiments de fromages Assortiment de yaourt</p>
<p>Coupe banane chocolat Fruit de saison Crème dessert à la vanille du chef</p>	<p>Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison Cake marbré au chocolat du chef</p>	<p>Fruit de saison Crème dessert vanille Pomme rôtie et crumble</p>	<p>Riz au lait BIO Fruit de saison Cocktail de fruits</p>	<p>Fruit de saison Fromage blanc à la confiture Brownie chocolat noisette</p>

Midi - LE CAOUSOU LYCEE COLLEGE

Menu du Lundi 24 Mars au Vendredi 28 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
Crêpe au fromage Brocolis aux amandes , Vinaigrette Salade d'artichauts et feta	Concombres sauce bulgare Salade de pommes de terre aux herbes Poireaux rôtis façon gribiche	Radis Nems aux légumes Salade d'endives au bleu , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes Macédoine de légumes à la vinaigrette Salade verte , Vinaigrette	Œuf dur mayonnaise Chou blanc sésame, sauce soja Betteraves , Vinaigrette
Sauté de porc au caramel Omelette fromagère	Chili sin carne Dahl de lentilles corail Bio aux fruits secs	Nuggets à la volaille Nuggets au poisson	Lasagnes Bolognaise du chef Lasagnes aux épinards et chèvre	Colin MSC aux herbes et chèvre frais Escalope de dinde , Sauce dijonnaise
Carottes façon Vichy Semoule , Sauce tomate	Riz basmati façon pilaf Chou fleur rôti à l'ail	Petits pois au jus Coquillettes BIO	Haricots verts a l'étuvés	Haricots beurre persillés Pommes de terre au four
Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt
Fruit de saison Liégeois vanille Chè (dessert thaïlandais)	Fromage blanc à la confiture de fraises Fruit de saison Tarte aux pommes du chef	Crème aux œufs Fruit de saison Coupe banane caramel	Gâteau au yaourt du chef Fruit de saison Compote de pommes	Salade de fruits du chef Fruit de saison Fromage blanc au muesli chocolat

Midi - LE CAOUSOU LYCEE COLLEGE

Menu du Lundi 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril	Vendredi 4 Avril
Salade verte , Vinaigrette Choux fleurs mimosa , Sauce mayonnaise Wrap de carottes râpées	Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette Crêpe au fromage Bâtonnets de concombres , Sauce fromage blanc ciboulette	Haricots rouges façon houmous et ses croûtons Carottes râpées au citron Taboulé à l'africaine	Salade de maïs et radis , Vinaigrette Poireaux , Vinaigrette Brocolis façon guacamole et son toast	Friand au fromage Chou blanc râpé , Sauce fromage blanc ail et curry Pamplemousse
Steak burger au veau Galette du maraicher	pilon de poulet rôti aux épices couscous Filet de merlu MSC	Émincé de porc , sauce Dijonnaise Beignets au poisson , Sauce à la crème	Omelette fromagère Tortellini ricotta et épinards, sauce à l'emmental	Filet de lieu MSC , Sauce Bordelaise Risotto printanier et parmesan AOP
Frites Épinards à la crème	Légumes couscous printanier Semoule	Choux-fleurs en gratin Gnocchis	Coquillettes Haricots verts a l'étuvés	Petits pois aux oignons Riz créole
Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt
Fromage blanc à la cassonade Fruit de saison Pomme au four à la cannelle	Fruit de saison Riz au lait Compote de poires	Éclair à la vanille Pêche Melba pâtissière Fruit de saison	Crumble aux pommes du chef Fruit de saison Poire au chocolat	Fruit de saison Pêche , Crème anglaise du chef Panna cotta au coulis de fraises du chef

Midi - LE CAOUSOU LYCEE COLLEGE

Menu du Lundi 7 Avril au Vendredi 11 Avril 2025

Produits Locaux

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril	Vendredi 11 Avril
Salade de lentilles blondes au persil , Vinaigrette Salade verte , Vinaigrette Betteraves BIO au maïs , Vinaigrette	Coleslaw BIO , Vinaigrette Wrap oeuf, salade et chou rouge Céleri rave sauce rémoulade	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise Saucisson à l'ail , Cornichons Macédoine mayonnaise	Concombres aux dés de brebis , Vinaigrette Quinoa façon taboulé libanais Poireaux mimosa	Radis , Vinaigrette Tarte fine aux oignons et mozzarella Chiffonnade de salade verte et croûtons , Vinaigrette
Poulet basquaise Œufs brouillés aux champignons	Filet de hoki MSC , Sauce nantua Hachis Parmentier du chef	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic Bruschetta au jambon et à la mozzarella	Lasagnes aux légumes Boulettes au soja à la tomate et au basilic	Escalope de dinde , Sauce miel moutarde Calamars à la romaine
Carottes braisées Semoule	Écrasé de pommes de terre du chef Haricots plats en persillade	Brocolis	Torsades Haricots beurre à l'ail	Épinards à la crème Riz créole
Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt	Assortiments de fromages Assortiment de yaourt
Crème dessert au chocolat du chef Fruit de saison Salade de fruits du chef	Fruit de saison Compote de fruits Coupe banane chocolat	Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises Liégeois chocolat	Gâteau au citron Fruit de saison Flan caramel	Salade de fruits du chef Fruit de saison Semoule au lait au chocolat

Soir - LE CAOUSOU LYCEE COLLEGE

Menu du Lundi 3 Mars au Jeudi 6 Mars 2025

Lundi 3 Mars	Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars
Cuisse de poulet rôtie aux herbes	Tartiflette (reblochon AOP)	Pizza à la bolognaise	Œufs brouillés crémeux au fromage
Coquillettes Navets braisés glacés	Salade verte , Vinaigrette	Haricots verts	Pommes de terre vapeur Brocolis aux oignons
Assortiments de fromages	Laitage	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fruit de saison Poire fondante rôtie aux spéculoos	Fruit de saison Tarte fine aux pommes	Fruit de saison Crème vanille et Oréo	Fruit de saison Fromage blanc à la confiture de fraises

Soir - LE CAOUSOU LYCEE COLLEGE

Menu du Lundi 10 Mars au Jeudi 13 Mars 2025

Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars
Boulettes à l'agneau façon Irish stew	Filet de colin MSC , Sauce au basilic	Quiche au jambon du chef	Sauce Carbonara
Choux-fleurs rôti Pommes de terre vapeur	Carottes glacées Riz jaune	Achards aux légumes	Salade verte , Vinaigrette Penne
Laitage	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fruit de saison Lassi banoffee du chef	Fruit de saison Apple pie (Irlande)	Fruit de saison Mille feuille Breton	Fruit de saison Salade de fruits du chef

Soir - LE CAOUSOU LYCEE COLLEGE

Menu du Lundi 17 Mars au Jeudi 20 Mars 2025

Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars
Hachis Parmentier du chef	Escalope de porc , Sauce forestière	Sauté de poulet thaï aux oignons	Croque monsieur du chef
Salade verte , Vinaigrette	Tagliatelles Salsifis à la tomate	Riz basmati façon pilaf Brocolis	Haricots verts BIO à l'ail
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Laitage
Fruit de saison Crème dessert au chocolat du chef	Fruit de saison Kobandravina	Fruit de saison Rocher coco du chef	Fruit de saison Panna cotta au coulis de kiwis

Soir - LE CAOUSOU LYCEE COLLEGE

Menu du Lundi 24 Mars au Jeudi 27 Mars 2025

Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars
Steak haché de boeuf	Filet de hoki MSC , Sauce ciboulette	Paninis à la merguez et au ketchup	Aiguillettes de poulet , Sauce forestière
Écrasé de pommes de terre du chef Fenouil rôti à l'orange	Lentilles vertes Navets braisés glacés	Potatoes au paprika Petits pois au jus	Semoule Haricots plats en persillade
Assortiments de fromages	Laitage	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Fromage blanc BIO au muesli chocolat Salade de fruits du chef	Compote de poires Gateau choco coco	Fruit de saison Cookie du chef	Pomme au four à la cannelle Smoothie banane kiwi

Soir - LE CAOUSOU LYCEE COLLEGE

Menu du Lundi 31 Mars au Jeudi 3 Avril 2025

Lundi 31 Mars	Mardi 1 Avril	Mercredi 2 Avril	Jeudi 3 Avril
Tortillas espagnole à la mozzarella	Gratin de macaronis au jambon	Chicken pie	Filet de colin MSC , Sauce rougail
Patates douces rôtie aux thym Brocolis aux oignons	Macaronis Céleri rôti	Salade verte	Riz créole Carottes braisées
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Laitage
Ananas rôti Flan caramel	Compote de pêches Ile flottante du chef	Cocktail de fruits Victoria sponge cake	Crêpe au sucre Salade de fruits du chef

Soir - LE CAOUSOU LYCEE COLLEGE

Menu du Lundi 7 Avril au Jeudi 10 Avril 2025

Lundi 7 Avril	Mardi 8 Avril	Mercredi 9 Avril	Jeudi 10 Avril
Rôti de porc , Sauce aux herbes	Sauce bolognaise au basilic	Dos de colin MSC , Sauce orientale	Hamburger bacon et cheese
Riz pilaf Gratin de blettes à la tomate et cheddar	Jardinière de légumes Spaghetti BIO	Semoule au beurre Petits pois aux oignons	Potatoes au paprika Salade verte , Vinaigrette
Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages	Assortiments de fromages
Crème dessert pralinée du chef Bâtonnet de glace au chocolat	Tarte poires chocolat Smoothie banane kiwi	Compote de pommes Mousseline à la noix de coco	Salade de fruits du chef Donut