

# Midi - LE CAOUSOU

## Menu du Lundi 3 Mars au Vendredi 7 Mars 2025

Lundi 3 Mars	<b>Bas Carbone</b> Mardi 4 Mars	Mercredi 5 Mars	Jeudi 6 Mars	Vendredi 7 Mars
Coleslaw	Carottes râpées , Vinaigrette	Céleri rave râpé au curcuma et fromage blanc	Pamplemousse	Salade de pommes de terre, cornichons et persil
Cheeseburger	Omelette à la ciboulette	Boulettes à l'agneau , Sauce Napolitaine	Mac'and'cheese au cheddar	Marmite du pêcheur au <b>colin MSC</b>
Haricots verts a l'étuvés Frites	<b>Pommes de terre BIO</b> vapeur Fondue de poireaux	Petits pois aux oignons Riz pilaf	Macaronis Carottes braisées	Choux-fleurs en gratin Boullgour
Fruit de saison	Salade de fruits du chef	Coupe banane caramel	Beignet au chocolat	Fruit de saison

# Midi - LE CAOUSOU

## 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	Haricots rouges au maïs , Vinaigrette	Salade de pommes de terre, persil et oignon rouge ,	Potage de légumes	Saucisson à l'ail , Cornichons
Saucisse de Toulouse	Porc sautés à l'ananas et au lait de coco	Émincé de dinde concassé de tomates au basilic	Omelette fromagère	Filet de <b>colin MSC</b> , Sauce à la crème
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
Fruit de saison	Pêche Melba pâtissière	Fruit de saison	Crumble aux pommes du chef	Fruit de saison

# Midi - LE CAOUSOU

## 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
Œuf dur mayonnaise	Salade de haricots blancs, vinaigre de xérès et persil	Feuilleté au fromage du chef	Crème de céleri aux noisettes	Chou blanc aux pommes , Vinaigrette
Pilon de poulet rôti aux herbes	Quiche au fromage du chef	Rôti de dinde , Sauce crème	Steak burger au veau	Fish and chips de <b>colin MSC</b>
Semoule au beurre Endives braisées	Brocolis gratinés Riz pilaf au thym	Purée de patates douces Choux-fleurs rôtis au paprika	Haricots verts à l'ail Gnocchis	Frites Salade verte
Coupe banane chocolat	Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Riz au <b>lait BIO</b>	Fruit de saison

# Midi - LE CAOUSOU

## 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	Concombres sauce bulgare	Radis	Carottes râpées , Vinaigrette aux échalotes	Œuf dur mayonnaise
Sauté de porc au caramel	Chili sin carne	Nuggets à la volaille	Lasagnes Bolognaise du chef	Colin MSC aux herbes et chèvre frais
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
Fruit de saison	Fromage blanc à la confiture de fraises	Crème aux œufs	Gâteau au yaourt du chef	Salade de fruits du chef

# Midi - LE CAOUSOU

## 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	Salade de riz aux asperges blanches , Vinaigrette	Haricots rouges façon houmous et ses croûtons	Salade de maïs et radis , Vinaigrette	Friand au fromage
Steak burger au veau	pilon de poulet rôti aux épices couscous	Émincé de porc , sauce Dijonnaise	Omelette fromagère	Filet de <b>lieu MSC</b> , Sauce Bordelaise
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
Fromage blanc à la cassonade	Fruit de saison	Éclair à la vanille	Crumble aux pommes du chef	Fruit de saison

# Midi - LE CAOUSOU

## 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	<b>Coleslaw BIO</b> , Vinaigrette	Carottes râpées , Vinaigrette façon Maltaise	Concombres aux dés de brebis , Vinaigrette	Radis , Vinaigrette
Poulet basquaise	Filet de <b>hoki MSC</b> , Sauce nantua	Bruschetta à la tomate, mozzarella et basilic	Lasagnes aux légumes	Escalope de dinde , Sauce miel moutarde
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
Crème dessert au chocolat du chef	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau au citron	Salade de fruits du chef