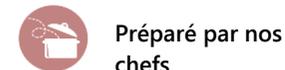


MENUS - LE PETIT CAOUSOU



La Chronique Culinaire du mois à retrouver sur api-restauration.com :

Tarte banane, marron et cacahuètes

SEMAINE 1 DU PA

lundi 06 janvier

mardi 07 janvier

mercredi 08 janvier

jeudi 09 janvier

vendredi 10 janvier

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

	lundi 06 janvier	mardi 07 janvier REPAS VEGETARIEN	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
<i>Entrées au choix</i>	SALADE VERTE BIO AUX DES DE JAMBON CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	LEGUMES A CROQUER POMELOS	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON CELERI FRAIS REMOULADE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MACEDOINE BIO VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS POTAGE DE LEGUMES DE SAISON
<i>Plats au choix</i>	STEAK HACHE DE VEAU	GNOCCHI SAUCE ITALIENNE	CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES	EMINCE DE PORC A LA TOMATE FILET DE LIEU EN CROÛTE MAISON	COLIN A LA BORDELAISE
<i>Accompagnements</i>	POTATOES HARICOTS VERTS PERSILLEES	POEELE DE LEGUMES FRAIS BLE ARLEQUIN	BROCOLIS BIO SEMOULE BIO	RIZ CREOLE SALSIFIS A LA CREME	CAROTTES BIO FRAICHES BRAISEES PATES BIO
<i>Produit laitier</i>	AU CHOIX : 1 FROMAGE A LA COUPE	YAOURT BIO	AU CHOIX : 1 FROMAGE A LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE		
<i>Desserts au choix</i>	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES CREME DESSERT VANILLE	ANANAS FRAIS COMPOTE POMME BANANE	GATEAU DE SEMOULE RIZ AU LAIT MAISON	GALETTE DES ROIS	COMPOTE DE FRUITS DES DE POIRE AU SIROP

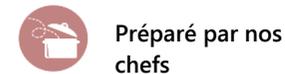
En libre service : échelle de fruits de saison variés

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.

MENUS - LE PETIT CAOUSOU



La Chronique Culinaire du mois à retrouver sur api-restauration.com :

Tarte banane, marron et cacahuètes

SEMAINE 2 DU PA

lundi 13 janvier



mardi 14 janvier

REPAS VEGETARIEN

mercredi 15 janvier

jeudi 16 janvier

vendredi 17 janvier

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

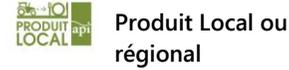
	lundi 13 janvier	mardi 14 janvier REPAS VEGETARIEN	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
<i>Entrées au choix</i>	TABOULE A LA MENTHE SALADE POMME DE TERRE TOMATE MAIS	BETTERAVES AUX POMMES SALADE AU CŒUR DE PALMIER ET MAÏS	CAROTTES RAPEES SALADE D'ENDIVE ET DES DE FROMAGE	SALADE VERTE BIO, TOMATE ET FETA CHOU-CHINOIS BIO	ŒUF DUR MAYONNAISE POTAGE DE LEGUMES DE SAISON
<i>Plats au choix</i>	ESCALOPE DE POULET DU GERS ROTIE	PALETS VEGETARIENS	MACARONI A LA CARBONARA, RAPE	SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGONS	FILET DE CABILLAUD AU PAPRIKA ESCALOPE DE PORC MARINEE
<i>Accompagnements</i>	RIZ BIO PILAF FONDUE DE POIREAUX BIO	HARICOTS PLATS BIO PERSILLES PUREE DE POMME DE TERRE	PUREE DE POTIRON	GRATIN DAUPHINOIS GRATIN CHOU-FLEUR	PETITS POIS BIO AU JUS SEMOULE BIO
<i>Produit laitier</i>	AU CHOIX : 1 FROMAGE A LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE				
<i>Desserts au choix</i>	CLAFOUTIS AUX FRUITS ABRICOTS SIROP	TARTE AUX POMMES MAISON	POMME BIO AU FOUR CUITE COMPOTE DE POMME BIO	FLAN NAPPE CAMEL ILE FLOTTANTE	SALADE DE POIRE BANANE FRUITS ROUGES COMPOTE DE POMME ANANAS
<i>En libre service : échelle de fruits de saison variés</i>					

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.

MENUS - LE PETIT CAOUSOU



La Chronique Culinaire du mois à retrouver sur api-restauration.com :

Tarte banane, marron et cacahuètes

SEMAINE 3 DU PA

lundi 20 janvier

mardi 21 janvier

mercredi 22 janvier

jeudi 23 janvier

vendredi 24 janvier

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

REPAS VEGETARIEN



	lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
<i>Entrées au choix</i>	CELERI BIO REMOULAD SALADE VERTE BIO AU THON	LEGUMES DE SAISON A CROQUER ET SAUCE FROMAGE BLANC SALADE DE PATES COMPOSEE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON MACEDOINE DE LEGUMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE DE POMME DE TERRE	PIZZA AU FROMAGE PIZZA AUX CHAMPIGNONS
<i>Plats au choix</i>	ROTI DE DINDE AU JUS	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE ET ARTISANALE FILET DE CABILLAUD AU PAPRIKA	PATES BIO BOLOGNAISE (BŒUF BIO) MAISON	COUSCOUS VEGETARIEN	CUISSE DE POULET ROTI
<i>Accompagnements</i>	RIZ EPINARDS A LA BECHAMEL	PUREE DE CAROTTE FLAGEOLETS	HARICOTS VERTS BIO	SEMOULE BIO LEGUMES DE SAISON COUSCOUS BIO	CHOU VERT BRAISE BLE PILAF
<i>Produit laitier</i>	AU CHOIX : 1 FROMAGE A LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE	YAOURT BIO	AU CHOIX : 1 FROMAGE A LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE		
<i>Desserts au choix</i>	PANA COTTA AU COULIS CREME DESSERT CHOCOLAT	GATEAU MOELLEUX AUX CHOCOLAT MAISON COMPOTE DE POMME PÊCHE	COOKIES	SALADE POMME BANANE CLEMENTINE ANANAS FRAIS	COMPOTE DE FRUITS BIO POIRE BIO MELBA

En libre service : échelle de fruits de saison variés

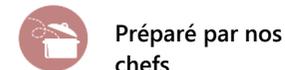
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.



MENUS - LE PETIT CAOUSOU



La Chronique Culinaire du mois à retrouver sur api-restauration.com :

Tarte banane, marron et cacahuètes

SEMAINE 4 DU PA

lundi 27 janvier



mardi 28 janvier

REPAS VEGETARIEN

mercredi 29 janvier

jeudi 30 janvier

vendredi 31 janvier

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

	lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
Entrées au choix	TABOULE BIO ORIENTALE CŒUR D'ARTICHAUT EN VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO ET CROUTONS CHOU ROUGE BIO AUX POMMES BIO	BETTERAVES VINAIGRETTE MELI MELO HARICOTS VERTS TOMATE VINAIGRETTE	COLESLAW BIO LEGUMES DE SAISON BIO A CROQUER ET SAUCE FROMAGE BLANC	POTAGE DE LEGUMES BIO DE SAISON CAROTTES RAPPES BIO A L'ORANGE
Plats au choix	HACHIS PARMENTIER MAISON	ROSTIES DE LEGUMES	FILET DE POULET DU GERS SAUCE BARBECUE	FISH BURGER MAISON	CARBONADE DE BŒUF FILET DE LIEU CITRON
Accompagnements	PUREE MAISON HARICOTS VERTS BIO	LENTILLES GRATIN DE BROCOLIS	RIZ BIO PLIAF PETITS POIS CAROTTES BIO	FRITES	PATES AU BEURRE HARICOTS BEURRE PERSILLES
Produit laitier	AU CHOIX : 1 FROMAGE A LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE				
Desserts au choix	CREME VANILLE BROWNIE AUX NOIX MAISON	SALADE D'AGRUMES COMPOTE DE POIRE	FRUIT DE SAISON COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FROMAGE BLANC SPECULOOS	MOUSSE CHOCOLAT SALADE D'ORANGE
<i>En libre service : échelle de fruits de saison variés</i>					

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.

MENUS - LE PETIT CAOUSOU



La Chronique Culinaire du mois à retrouver sur api-restauration.com :

Quiche Jurassienne

Les menus spécifiés en gras sont les menus conseillés par le diététicien

SEMAINE 5 DU PA

lundi 03 février

mardi 04 février

mercredi 05 février

jeudi 06 février

vendredi 07 février

	ANIMATION "GRECQUE"	REPAS VEGETARIEN
<i>Entrées au choix</i>	HOUMMOUS SALADE FETA	SALADE AUX CŒURS DE PALMIER CELERI RAPE AUX POMMES
<i>Plats au choix</i>	MOUSSAKA MAISON	TARTE GRUYERE LEGUMES
<i>Accompagnements</i>	RIZ BIO POELEE DE LEGUMES BIO DE SAISON A LA GRECQUE	BLE BIO PILAF CAROTTES BIO SAUTEES
<i>Produit laitier</i>	AU CHOIX : 1 FROMAGE A LA COUPE OU 1 LAITAGE NATURE	
<i>Desserts au choix</i>	ANANAS FRAIS FLAN AU MIEL MAISON	POIRE CUITE AU CHOCOLAT ABRICOT AU SIROP

En libre service : échelle de fruits de saison variés

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnements.