

LE CAOUSOU - Déjeuner Maternelle



Produit Bio



Viande Origine
FRANCE



Produit Local
ou régional



Préparé par nos
chefs

SEMAINE 1 DU PA

lundi 31 août

mardi 01 septembre

mercredi 02 septembre

jeudi 03 septembre



vendredi 04 septembre

	lundi 31 août	mardi 01 septembre	mercredi 02 septembre	jeudi 03 septembre	vendredi 04 septembre
Entrée		PASTÈQUE		REPAS VÉGÉTARIEN CONCOMBRE AU YAOURT BIO	PÂTE DE CAMPAGNE & CORNICHONS
Plat		EMINCE DE POULET DU GERS		GNOCCHI SAUCE ITALIENNE	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE
Accompagnements		Frites COURGETTES PERSILLE		POELEE DE LEGUMES FRAIS BLE BIO ARLEQUIN	CAROTTES BIO FRAICHES BRAISEES PATES BIO
Produit laitier		PETITS SUISSES SUCRES		YAOURT NATURE	FROMAGE
Dessert		COMPOTE DE POMME BIO		ANANAS FRAIS	SALADE POMME BANANE

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.

LE CAOUSOU - Déjeuner Maternelle



Produit Bio



Viande Origine
FRANCE



Produit Local
ou régional



Préparé par nos
chefs

SEMAINE 2 DU PA

lundi 07 septembre

mardi 08 septembre

mercredi 09 septembre

jeudi 10 septembre

vendredi 11 septembre

REPAS VEGETARIEN

	lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Entrée	BATAVIA AUX DES DE FROMAGE	BETTERAVES BIO AUX POMMES		SALADE VERTE BIO, TOMATE ET FETA	CAROTTES BIO RAPEES A L'ECHALOTE
Plat	EMINCE DE POULET DU GERS ROTI	NUGGETS VEGETALE		BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE	FILET DE COLIN AU PAPRIKA
Accompagnements	POMMES RISSOLEES GRATIN DE CHOU-FLEUR	HARICOTS PLATS RIZ CREOLE BIO		POMME VAPEUR RATATOUILLE	PETITS POIS AU JUS BLE BIO PILAF
Produit laitier	YAOURT NATURE BIO	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE BLANC AROMATISE
Dessert	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME POIRE		LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO

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.

LE CAOUSOU - Déjeuner Maternelle



Produit Bio



Viande Origine
FRANCE



Produit Local
ou régional



Préparé par nos
chefs

SEMAINE 3 DU PA

lundi 14 septembre

mardi 15 septembre

mercredi 16 septembre

jeudi 17 septembre



vendredi 18 septembre

	lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	mercredi 16 septembre	jeudi 17 septembre REPAS VEGETARIEN	vendredi 18 septembre
Entrée	PASTEQUE	PIZZA AU FROMAGE		CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO
Plat	EMINCE DE PORC AU JUS	EMINCE DE BŒUF		COUSCOUS (CROQUETTE DE BLE)	FILET DE COLIN GRATINE
Accompagnements	Frites	HARICOTS VERTS BIO		SEMOULE BIO	COURGETTES PERSILLEES
	POELEE DE LEGUMES	COQUILLETES BIO		LEGUMES COUSCOUS BIO	BLE BIO PILAF
Produit laitier	PETITS SUISSES AUX FRUITS	FROMAGE		YAOURT NATURE	FROMAGE
Dessert	COMPOTE DE FRUITS BIO	DESSERT SURPRISE		FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS FRAIS

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.

LE CAOUSOU - Déjeuner Maternelle



Produit Bio



Viande Origine
FRANCE



Produit Local
ou régional



Préparé par nos
chefs

SEMAINE 4 DU PA

lundi 21 septembre

mardi 22 septembre

mercredi 23 septembre

jeudi 24 septembre

vendredi 25 septembre

	lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	mercredi 23 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
		REPAS VEGETARIEN			
Entrée	SALADE DE RIZ BIO AU THON	TOMATE ET MAÏS		COLESLAW	MELON
Plat	BOULETTE DE BŒUF AU JUS	OMELETTE NATURE BIO		EMINCE DE POULET AU CURRY	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE
Accompagnements	CAROTTES BIO BRAISEES PETITS POIS AU JUS	BROCOLIS POMME VAPEUR		PUREE MAISON RATATOUILLE	SEMOULE BIO HARICOTS PLATS PERSILLES
Produit laitier	PETITS SUISSES SUCRES	FROMAGE		YAOURT BIO ET LOCAL	FROMAGE
Dessert	DES DE PECHE AU SIROP	SALADE D'AGRUMES		GATEAU D'ANNIVERSAIRE	FLAN NAPPE CARAMEL

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.

LE CAOUSOU - Déjeuner Maternelle



Produit Bio



Viande Origine
FRANCE



Produit Local
ou régional



Préparé par nos
chefs

SEMAINE 5 DU PA

lundi 28 septembre

mardi 29 septembre

mercredi 30 septembre

jeudi 01 octobre

vendredi 02 octobre

REPAS ITALIEN

REPAS VEGETARIEN

	lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	mercredi 30 septembre	jeudi 01 octobre	vendredi 02 octobre
<i>Entrée</i>	BATAVIA AUX DES DE JAMBON	PIZZA AU FROMAGE		MELON JAUNE	FEUILLETE HOT-DOG
<i>Plat</i>	SAUTE DE VEAU A LA TOMATE	SAUCE CARBONARA		TARTE AUX LEGUMES	FILET DE CABILLAUD AUX HERBES
<i>Accompagnements</i>	 EPINARDS A LA CREME FRITES	 <i>PATES BIO</i>  POEELE DE HARICOTS VERTS ET CHAMPIGNONS		 <i>BLE BIO PILAF</i>  <i>CAROTTES BIO SAUTEES</i>	 <i>SEMOULE BIO</i>  <i>CHOU-FLEUR BIO PERSILLE</i>
<i>Produit laitier</i>	<i>YAOURT NATURE BIO</i> 	FROMAGE		FROMAGE BLANC NATURE	FROMAGE
<i>Dessert</i>	ANANAS FRAIS	TIRAMISU 		POIRE POCHEE A LA GRENADINE	<i>FRUIT DE SAISON BIO</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.

LE CAOUSOU - Déjeuner Maternelle



Produit Bio



Viande Origine FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs

SEMAINE 6 DU PA

lundi 05 octobre

mardi 06 octobre

mercredi 07 octobre

jeudi 08 octobre

vendredi 09 octobre

	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
		REPAS VEGETARIEN		REPAS VEGETARIEN	
Entrée	CAROTTES RÂPEES AU CITRON	CONCOMBRE BIO		SALADE DE HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE	MOUSSE DE FOIE
Plat	JAMBON D'AUCH	RAVIOLIS RICOTTA EPINARDS		SAUCISSE DE TOULOUSE	FILET DE COLIN MEUNIERE
Accompagnements	RIZ BIO HARICOTS BEURRE PERSILLES	COURGETTES PERSILLEES BLE BIO ARLEQUIN		Frites BROCOLIS BECHAMEL	CAROTTES BIO FRAICHES BRAISEES PATES BIO
Produit laitier	PETITS SUISSE	FROMAGE		FROMAGE	FROMAGE
Dessert	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE POMME BANANE		MOUSSE CHOCOLAT	BANANE BIO

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.

LE CAOUSOU - Déjeuner Maternelle



Produit Bio



Viande Origine FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs

SEMAINE 5 DU PA

lundi 12 octobre

mardi 13 octobre

mercredi 14 octobre

jeudi 15 octobre

vendredi 16 octobre

REPAS VEGETARIEN

	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Entrée	CELERI REMOULADE	COLESLAW		FEUILLETE HOT-DOG	TABOULE A LA MENTHE
Plat	EMINCE D'ESCALOPE DE POULET DU GERS	SAUCE BOLOGNAISE VEGETALE		SAUTE DE VEAU AUX HERBES	DOS DE LIEU SAUCE ANETH
Accompagnements	Frites PETITS POIS	GRATIN DE CHOU-FLEUR BIO COQUILLETES BIO		RIZ BIO CREOLE POEELE DE LEGUMES	CAROTTES SAUTEES BLE BIO ARLEQUIN
Produit laitier	PETITS SUISSES BIO	FROMAGE		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FROMAGE BIO
Dessert	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS		GATEAU D'ANNIVERSAIRE	SALADE DE FRUITS FRAIS

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.

