

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



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

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

REPAS VEGETARIEN



	Les entrées sont proposées en salad'bar avec de la salade verte tous les jours			
Entrées au choix	<p>BETTERAVES BIO A L'ECHALOTE</p> <p>PASTEQUE</p> <p>SALADE DE TORTIS AU THON</p>	<p>SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE</p> <p>SAUCISSON A L'AIL</p> <p>TOMATES ET MAIS</p>	<p>SALADE DE POIS CHICHE</p> <p>CONCOMBRE AU YAOURT BIO</p> <p>BATAVIA AU MAIS</p>	<p>PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS</p> <p>COLESLAW</p> <p>TABOULE</p>
Plats au choix	<p>STEAK HACHE DE BŒUF</p> <p>BROCHETTE DE DINDE</p>	<p>CUISSE DE POULET ROTIE AUX HERBES</p> <p>SAUTE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX</p>	<p>GNOCCHI SAUCE ITALIENNE</p> <p>TARTE AUX LEGUMES</p>	<p>FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE</p> <p>FRICASSE DE PORC AIGRE DOUCE</p>
Accompagnements	<p>FRITES</p> <p>COURGETTES PERSILLEES</p>	<p>EPINARDS A LA BECHAMEL</p> <p>SEMOULE BIO</p>	<p>POELEE DE LEGUMES FRAIS</p> <p>BLE BIO ARLEQUIN</p>	<p>CAROTTES BIO FRAICHES BRAISEES</p> <p>COQUILLETTE BIO</p>
Produit laitier	<p>ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS</p>	<p>ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS</p>	<p>ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS</p>	<p>ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS</p>
Desserts au choix	<p><i>En libre service, échelle de fruits de saison variés</i></p>			
	<p>ECLAIR CHOCOLAT</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p> <p>FROMAGE BLANC BIO AU MIEL</p>	<p>GATEAU DE SEMOULE</p> <p>BANANE BIO</p> <p>CREME CARAMEL</p>	<p>ANANAS FRAIS</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>COMPOTE DE FRUITS</p> <p>MOUSSE CHOCOLAT</p> <p>POIRE AU SIROP</p>

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances : se référer au tableau des allergènes.

Menus sous réserve d'approvisionnements.

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio

Viande Origine
FRANCEProduit Local
ou régionalPréparé par nos
chefs

SEMAINE 2 DU PA

lundi 07 septembre

mardi 08 septembre

mercredi 09 septembre

jeudi 10 septembre

vendredi 11 septembre

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

REPAS VEGETARIEN

Les entrées sont proposées en salad'bar avec de la salade verte tous les jours

	lundi 07 septembre	mardi 08 septembre	mercredi 09 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Entrées au choix	BATAVIA AUX DES DE FROMAGE SALADE DE PATES BIO COMPOSEE MELON	BETTERAVES BIO AUX POMMES SALADE DE CŒUR DE PALMIER SALADE DE LENTILLE	TABOULE MELON JAUNE SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE VERTE BIO, TOMATE ET FETA FRIAND HOT DOG MACEDOINE AU THON VINAIGRETTE	ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL CAROTTES BIO RAPEES A L'ECHALOTE SALADE DE PATES AU SURIMI
Plats au choix	FILET DE POULET DU GERS SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	NUGGETS VEGETALE OMELETTE AUX FINES HERBES	STEAK HACHE ET KETCHUP COTE DE PORC AUX HERBES	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE DOS DE LIEU SAUCE CITRONNEE	FILET DE COLIN AU PAPRIKA EMINCE DE POULET AU THYM
Accompagnements	SEMOULE BIO GRATIN DE CHOU-FLEUR	HARICOTS PLATS RIZ CREOLE BIO	GRATIN DE COURGETTES PENNE BIO	POMME VAPEUR RATATOUILLE	PETITS POIS CAROTTES BLE BIO PILAF
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	YAOURT AUX FRUITS BIO COMPOTE POMME BANANE POIRE AU SIROP	CAKE AUX FRUITS MAISON FLAN NAPPE CARAMEL BANANE BIO	POMME BIO AU FOUR CUITE COCKTAIL DE FRUITS ILE FLOTTANTE	LIEGEOIS VANILLE SALADE POIRE BANANE RAISIN GAUFRE AU SUCRE	SALADE D'ORANGE ET POIRE TARTE AUX FRUITS MAISON ABRICOTS AU SIROP

En libre service, échelle de fruits de saison variés

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 Lycée et Collège



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

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

REPAS VEGETARIEN



Les entrées sont proposées en salad'bar avec de la salade verte tous les jours

Entrées au choix	PASTEQUE SALADE D'ARTICHAUT TABOULE A LA MENTHE	PIZZA AU FROMAGE BATAVIA AU JAMBON SALADE CŒUR DE PALMIER, ANANAS, SURIMI	SALADE VERTE AU THON ŒUF DUR MAYONNAISE SALADE A LA RusSE	CONCOMBRE VINAIGRETTE SALADE DE CHICON AU BLEU QUINOA FACON TABOULE	SALADE STRASBOURGEOISE SALADE DE TOMATE SALADE HARICOTS VERTS COMPOSEE
Plats au choix	COTE DE PORC AUX HERBES FILET DE FLET AUX CREVETTES	ESTOUFFADE DE BŒUF ESCALOPE DE DINDE AUX EPICES "KEEBAB"	SAUCE BOLOGNAISE MAISON (BŒUF BIO) CALAMARS A LA ROMAINE	COUSCOUS VEGETARIEN QUICHE AU FROMAGE	COLIN PANE ET CITRON CHIPOLATAS
Accompagnements	Frites POELEE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS BIO Frites	PATES BIO ET RAPE PUREE DE CAROTTES	SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS DE SAISON	COURGETTES PERSILLEES RIZ BIO PILAF
Produit laitier					
Desserts au choix	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS EXOTIQUES CAKE AUX RAISINS SALADE DE FRUITS FRAIS	ANIMATION DESSERT	GATEAU CHOCOLAT MAISON LIEGEOIS CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS	SALADE POMME ORANGE YAOURT FERMIER POMME BIO	COMPOTE DE FRUITS BIO ANANAS FRAIS MOUSSE CHOCOLAT

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 : se référer au tableau des allergènes.

Menus sous réserve d'approvisionnements.

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio

Viande Origine
FRANCEProduit Local
ou régionalPréparé par nos
chefs

SEMAINE 4 DU PA

lundi 21 septembre

mardi 22 septembre

mercredi 23 septembre

jeudi 24 septembre

vendredi 25 septembre



REPAS VEGETARIEN

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

	Les entrées sont proposées en salad'bar avec de la salade verte tous les jours				
Entrées au choix	SALADE DE RIZ BIO AU THON DEMI-PAMPLEMOUSSE MELON JAUNE	SALADE TOMATE BIO ET MAÏS SALADE DE LENTILLES MACEDOINE MAYONNAISE	BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE CONCOMBRE A LA VINAIGRETTE FEUILLETE AU FROMAGE	COLESLAW SALADE VERTE BIO AU FROMAGE SALADE DE POIS CHICHES	BATAVIA AU JAMBON SALADE DE PATES COMPOSEE MELON
Plats au choix	BOULETTE DE BŒUF AU JUS DOS DE COLIN PAPRIKA	CROQUETTES DE BLE OMELETTE AU FROMAGE	CUISSE DE POULET DU GERS SAUCE BARBECUE STEAK HACHE DE VEAU* AU JUS	FILET DE COLIN MEUNIERE EMINCE DE POULET AU CURRY	FILET DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE ROTI DE PORC AUX PETITS OIGNONS
Accompagnements	CAROTTES BIO BRAISEES TORTIS BIO	BROCOLIS VAPEUR POMME VAPEUR	RIZ BIO PILAF PETITS POIS CAROTTES	PUREE MAISON RATATOUILLE	FRITES HARICOTS PLATS PERSILLES
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURT BIO	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	CREME CARAMEL MOELLEUX AUX FRUITS PECHE AU SIROP	SALADE D'AGRUMES ECLAIR CHOCOLAT YAOURT BRASSE AUX FRUITS MIXES	CORBELLE DE FRUITS CREME VANILLE COMPOTE POMME POIRE	BEIGNET LIEGEOIS VANILLE NECTARINE	YAOURT BIO COMPOTE DE FRUIT BIO TARTE AUX POMMES

En libre service, échelle de fruits de saison variés

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 Lycée et Collège



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

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

REPAS VEGETARIEN



Les entrées sont proposées en salad'bar avec de la salade verte tous les jours

Entrées au choix	SALADE VERTE PARISIENNE	TOMATES AU THON	SALADE COLESLAW	MELON JAUNE	FEUILLETE HOT-DOG
	LANGUES D'OISEAU AU SURIMI	PIZZA AU FROMAGE	CŒUR D'ARTICHAUT AU THON	SALADE DE POIS CHICHES	PASTEQUE
	MELON	SALADE DE POMMES DE TERRE	CŒUF DUR	CONCOMBRE A LA BULGARE	TABOULE A LA MENTHE
Plats au choix	SAUTE DE VEAU A LA TOMATE	SAUCE CARBONARA	CUISSE DE POULET DU GERS	ROSTIES DE LEGUMES	FILET DE CABILLAUD AUX HERBES
	CHIPOLATAS	FILET DE LIEU HOLLANDAISE	MERLU AU CITRON	TARTE GRUYERE LEGUMES	AILERONS DE VOLAILLE AUX EPICES
Accompagnements	EPINARDS A LA CREME	COQUILLETES BIO	PUREE MAISON	BLE BIO PILAF	SEMOULE BIO
	FRITES	POEELE DE HARICOTS VERTS AUX CHAMPIGNONS	POEELE DE COURGETTES	CAROTTES BIO SAUTEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	YAOURT BIO	FROMAGE BLANC AU MIEL	CREME CHOCOLAT	POIRE AU SIROP	SALADE POIRE BANANE
	GATEAU BASQUE	RAISIN ITALIEN	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE POMME BANANE	YAOURT AUX MORCEAUX DE FRUITS
	ANANAS FRAIS	TIRAMISU	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	FAR BRETON MAISON	CREME CARAMEL

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 : se référer au tableau des allergènes.

Menus sous réserve d'approvisionnements.

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio

Viande Origine
FRANCEProduit Local
ou régionalPréparé par nos
chefs

SEMAINE 6 DU PA

lundi 05 octobre

mardi 06 octobre

mercredi 07 octobre

jeudi 08 octobre

vendredi 09 octobre

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

	lundi 05 octobre	mardi 06 octobre REPAS VEGETARIEN	mercredi 07 octobre	jeudi 08 octobre	vendredi 09 octobre
Entrées au choix	CAROTTES RÂPEES AU CITRON MACEDOINE MAYONNAISE PASTÈQUE	MELON CONCOMBRE BIO AU FROMAGE BLANC SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE VERTE AUX DES DE FROMAGE SAUCISSON A L'AIL TOMATES ET THON	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO A L'ECHALOTE CHOU ROUGE MARINE SALADE DE TORTIS AU SURIMI	MOUSSE DE FOIE MELON JAUNE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
Plats au choix	JAMBON D'AUCH SAUCE AU MIEL FILET DE LIEU EN CROÛTE MAISON	RAVIOLI RICOTTA EPINARDS TARTE A LA TOMATE	ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE TAJINE D'AGNEAU	SAUTE DE BŒUF AU CURRY SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	FILET DE COLIN MEUNIÈRE EMINCE DE PORC CHARCUTIER
Accompagnements	RIZ BIO PILAF HARICOTS PLATS PERSILLES	COURGETTES PERSILLÉES BLE BIO ARLEQUIN	POELEE DE LEGUMES FRAIS PUREE	Frites BROCOLIS BECHAMEL	CAROTTES BIO FRAICHES BRAISÉES FUSILLI BIO
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS MOELLEUX AUX FRUITS MAISON SALADE POMME BANANE	ANANAS FRAIS LIEGEOIS CHOCOLAT COMPOTE DE FRUITS	RIZ AU LAIT EMINCE D'ORANGE CREME VANILLE	MOUSSE CHOCOLAT COCKTAIL DE FRUITS ECLAIR VANILLE	BANANE BIO TARTE AUX POMMES PÊCHE AU SIROP

En libre service, échelle de fruits de saison variés

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 Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs

SEMAINE 7 DU PA

lundi 12 octobre

mardi 13 octobre

mercredi 14 octobre

jeudi 15 octobre

vendredi 16 octobre

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

REPAS VEGETARIEN

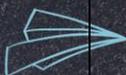
	lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	mercredi 14 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Entrées au choix	CELERI REMOULADE MELON JAUNE SALADE AUX POIVRONS	TRIO BETTERAVE POMME NOIX BIO COLESLAW AUX RAISINS SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE PATES COMPOSEE TOMATES ET MAIS SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE VERTE AU BLEU FRIAND HOT DOG MACEDOINE AU THON VINAIGRETTE	CEUF DUR SAUCE COCKTAIL PASTEQUE TABOULE A LA MENTHE
Plats au choix	ESCALOPE DE POULET DU GERS ROTIE ROTI DE PORC AU JUS	SAUCE BOLOGNAISE VEGETALE OMELETTE AUX FINES HERBES	STEAK HACHE ET KETCHUP JOUE DE PORC A LA DIABLE	BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE DOS DE LIEU SAUCE ANETH	BROCHETTE DE COLIN PANE SAUTE DE POULET DU GERS A LA BASQUAISE
Accompagnements	Frites Petits pois	GRATIN DE CHOU-FLEUR COQUILLETES BIO	HARICOTS BEURRE AUX OIGNONS POMMES AU FOUR	RIZ BIO CREOLE POEELE DE LEGUMES	CAROTTES SAUTEES COEUR DE BLE BIO NACRE
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	YAOURT AUX FRUITS BIO COMPOTE POMME BANANE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS FLAN NAPPE CARAMEL SALADE D'ORANGE	POMME BIO AU FOUR CUITE CREME DESSERT ILE FLOTTANTE	LIEGEOIS VANILLE SALADE POIRE BANANE RAISIN GAUFRE AU SUCRE	SALADE DE FRUITS BIO TARTE AUX FRUITS MAISON PECHE 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 : se référer au tableau des allergènes.

Menus sous réserve d'approvisionnements.



Bon Appétit



LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio

Viande Origine
FRANCEProduit Local
ou régionalPréparé par nos
chefs

SEMAINE 8 DU PA

lundi 02 novembre

mardi 03 novembre

mercredi 04 novembre

jeudi 05 novembre

vendredi 06 novembre

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

REPAS VEGETARIEN


	lundi 02 novembre	mardi 03 novembre	mercredi 04 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Entrées au choix	CAROTTES BIO RÂPÉES AU CITRON  SURIMI TABOULE A LA MENTHE	PIZZA AU FROMAGE BATAVIA AU JAMBON SALADE CŒUR DE PALMIER, ANANAS, SURIMI	SALADE VERTE AU THON ŒUF DUR MAYONNAISE SALADE DE TOMATE ET MAIS	PAMPLEMOUSSE SALADE DE VERTE AU BLEU QUINOA FACON TABOULE	SALADE STRASBOURGEOISE COLESLAW SALADE HARICOTS VERTS COMPOSEE
Plats au choix	EMINCE DE PORC A LA MOUTARDE FILET DE LIEU GRATINE	STEAK HACHE SAUCE AU POIVRE ESCALOPE DE DINDE AUX EPICES "KEEBAB"	SAUCE CARBONARA MAISON CALAMARS A LA ROMAINE	COUSCOUS VEGETARIEN QUICHE AU FROMAGE	COLIN PANE* ET CITRON CHIPOLATAS
Accompagnements	RIZ BIO  PETITS POIS AU JUS	HARICOTS VERTS BIO  FRITES	PATES BIO ET RAPE  CHOU-FLEUR PERSILLE	SEMOULE BIO  LEGUMES COUSCOUS FRAIS DE SAISON	POEELE DE LEGUMES BLE BIO PILAF 
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	PANA COTTA AUX FRUITS ROUGES  ECLAIR VANILLE CORBEILLE DE FRUITS	SALADE DE FRUITS RIZ AU LAIT MAISON  CREME DESSERT	TARTE AUX POMMES  LIEGEOIS VANILLE COCKTAIL DE FRUITS	SALADE POMME ORANGE YAOURT FERMIER GATEAU CHOCOLAT MAISON	COMPOTE DE FRUITS BIO  ANANAS FRAIS MOUSSE CHOCOLAT

En libre service, échelle de fruits de saison variés

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.