

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine
FRANCE



Produit Local
ou régional



Préparé par nos
chefs

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

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	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE MACEDOINE MAYONNAISE SALADE DE POMME TERRE	SALADE DE POIS CHICHES SALADE VERTE COMPOSEE SALADE DE HARICOTS VERTS	CELERI REMOULADE SALADE DE SURIMI SAUCISSON A L'AIL	DUO SALADE VERTE ENDI CAROTTES BIO RAPEES SALADE DE TORTIS AU THON	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON COLESLAW TABOULE
Plats au choix	STEAK HACHE DE BŒUF COLIN EN CRUMBLE MAISON	GNOCCHI SAUCE FROMAGERE TARTE AUX LEGUMES	FILET DE POULET FACON ROTISSEUR TAJINE D'AGNEAU DU CHEF	SAUTE DE PORC AU CURRY CHICKEN WINGS EPICES	FILET DE LIEU MEUNIERE ET CITRON ROUGAIL SAUCISSE
Accompagnements	FARFALLES BROCOLIS EN PERSILLADE	POELEE DE LEGUMES DE SAISON BLE AUX OIGNONS	DUO CAROTTE NAVET FACON TAJINE SEMOULE BIO	Frites COTES DE BLETES	CAROTTES FRAICHES BRAISEES RIZ PILAF
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURT BIO	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURTS
Desserts au choix	POMME BIO AU FOUR FLAN PATISSIER SALADE DE FRUITS	ANANAS FRAIS LIEGEOIS CHOCOLAT COMPOTE POMME POIRE	RIZ AU LAIT MAISON BANANE CREME VANILLE	GALETTE DES ROIS COMPOTE MULTI FRUITS FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON MOUSSE AU CHOCOLAT COMPOTE BIO

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 FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs

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

mercredi 15 janvier

jeudi 16 janvier

vendredi 17 janvier

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	CHOU BLANC BIO A LA JAPONAISE SALADE DE THON CŒUR DE PALMIER	BETTERAVES BIO VINAIGRE CAROTTES RAPEES AU CUMIN SALADE DE RIZ COMPOSEE	SALADE DE BOULGOUR POIREAUX VINAIGRETTE SALADE VERTE AUX CROUTONS	RADIS BIO EMINCES TARTE AU FROMAGE SALADE DE HARICOTS VERTS	CŒUF DUR CELERI RAPE VINAIGRETTE SALADE DE POMME DE TERRE
Plats au choix	CUISE DE POULET DU GERS ROTIE ROTI DE PORC AU JUS	PANE AU FROMAGE SAUCE BOLOGNAISE VEGE	BŒUF BOURGUIGNON FOIES DE VOLAILLE DU GERS PERSILLES	STEAK HACHE DE VEAU BLANQUETTE DE LIEU	BRANDADE DE POISSON EMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS
Accompagnements	FRITES FONDUE DE POIREAUX	CHOUX DE BRUXELLES PENNE	POMME VAPEUR HARICOTS VERTS PERSILLES	LENTILLES CUISINEES MAISON CAROTTES FRAICHES BRAISEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES RIZ 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 FROMAGE
Desserts au choix	KIWI POIRE AU SIROP YAOURT FERMIER	CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT FLAN NAPPE CARAMEL SALADE DE FRUITS	COMPOTE POMME CASSIS BANANE BIO ILE FLOTTANTE	LEGEAIS VANILLE SALADE POMME ORANGE BANANE GAUFRE AU SUCRE	DUO POMME POIRE GATEAU AUX FRUITS MAISON COMPOTE POMME CANNELLE

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 reserve d'approvisionnement.

api

conception Crépi

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine
FRANCE



Produit Local
ou régional



Préparé par nos
chefs

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



	Les entrées sont proposées en salad'bar avec de la salade verte tous les jours				
Entrées au choix	DUO ENDIVE SALADE VERTE MACEDOINE DE LEGUMES SALADE DE PÂTES	PIZZA FROMAGE COLESLAW SALADE VERTE AUX CŒURS DE PALMIER	BETTERAVES RAPEES VINAIGRETTE PATE DE FOIE ET CORNICHON CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	ŒUF DUR LEGUMES DE SAISON A CROQUER SALADE DE LENTILLES	TABOULE CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE CHOU CHINOIS EMINCE
Plats au choix	JAMBON D'AUCH SAUCE AU MIEL DOS DE LIEU SAUCE FRUITS DE MER	CARBONNADE DE BŒUF ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE	SAUCE BOLOGNAISE CALAMARS A LA ROMAINE	FALAFELS VEGETARIENS QUICHE AU FROMAGE	FILET DE FLET MEUNIERE ET CITRON CUISSÉ DE POULET ROTIE
Accompagnements	BLE AUX PETITS LEGUMES SALSIFIS A LA TOMATE	HARICOTS VERTS BIO FRITES	PATES BIO CAROTTES FRAICHES CUITES	LEGUMES DE SAISON FACON COUSCOUS SEMOULE BIO	ECRASE DE POMME DE TERRE MAISON DUO BROCOLIS CHOU-FLEUR
Produit laitier	ASSORTIMENT DE FROMAGES et YAOURT BIO	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 AUX SPECULOOS CHAUSSEON AUX POMMES SALADE DE FRUITS	DUO POIRE BANANE RIZ AU LAIT MAISON CREME VANILLE	TARTE BANANE MARRON CACAHUETES MOUSSE COCO CHOCO COCKTAIL DE FRUITS	KIWI MARBRE AU CHOCOLAT COMPOTE POMME BANANE	PÊCHES AU SIROP ANANAS FRAIS FLAN NAPPE Caramel

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 : se référer au tableau des allergènes.

Menus sous réserve d'approvisionnements.



LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine FRANCE



Produit Local ou régional



Préparé par nos chefs

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

mercredi 29 janvier

jeudi 30 janvier

vendredi 31 janvier

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	CAROTTES RAPEES BIO	SALADE DE RIZ COMPOSEE	SALADE VERTE AU FROMAGE	SALADE DE HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES	MOUSSE DE FOIE
	SALADE D'ARTICHAUT	EMINCE DE CHOUX	SALADE COMPOSE AUX HARENGS	CELERI FRAIS BIO REMOULADE	SALADE AU POMELOS
	TABOULE MAISON	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	BLANC DE POIREAUX	SALADE DE TORTIS AU THON	SALADE DE POMME DE TERRE
Plats au choix	RAGOUT DE PORC HIVERNAL	COUSCOUS VEGETARIEN	ESCALOPE DE POULET AUX EPICES	SAUTE DE BŒUF	FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE
	FILET DE LIEU GRATINE	QUICHE AU FROMAGE	TAJINE D'AGNEAU DU CHEF	SAUCISSE DE TOULOUSE	EMINCE DE PORC CHARCUTIER
Accompagnements	RIZ PILAF	LEGUMES COUSCOUS DE SAISON	PUREE MAISON	FRITES	CAROTTES BIO BRAISEES
	PETITS POIS AU JUS	SEMOULE BIO	LEGUMES FRAIS DE SAISON	PUREE DE POTIRON	FARFALLES
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	En libre service, échelle de fruits de saison variés				
	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS	SALADE POMME ORANGE	RIZ AU LAIT	GATEAU AUX FRUITS	SALADE POMME POIRE RAISIN
	CAKE A L'ORANGE	YAOURT FERMIER	SALADE ORANGE ANANAS POMME	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT
	COMPOTE DE FRUITS	POMME CUITE A LA CANNELLE	CREME VANILLE	CORBEILLE DE FRUIT	PECHE AU SIROP

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 reserve d'approvisionnement.

LE CAOUSOU - Déjeuner Lycée et Collège



Produit Bio



Viande Origine
FRANCE



Produit Local
ou régional



Préparé par nos
chefs

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

SEMAINE 5 DU PA

lundi 03 février

mardi 04 février

mercredi 05 février

jeudi 06 février

vendredi 07 février

REPAS VEGETARIEN



Les menus spécifiés en gras so

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

Entrées au choix	SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE MEXICAINE	SALADE DE PATE COMPOSEE	CHOU ROUGE EMINCE	ŒUF DUR
	POMME DE TERRE HARENGS	CAROTTES RAPEES BIO	MACEDOINE VINAIGRETTE	FEUILLETE HOT-DOG	SALADE VERTE COMPOSEE
	SALADE DE CŒUR DE PALMIER	TABOULE A LA MENTHE	SALADE VERTE BIO COMPOSEE	SALADE D'ARTICHAUT	BETTERAVE A L'ECHALOTE
Plats au choix	CUISSE DE POULET DU GERS	ROSTIES DE LEGUMES	ROTI DE PORC SAUCE AUX OIGNONS	STEAK HACHE	FILET DE POISSON PLAT MEUNIERE
	SAUTE DE PORC A LA TOMATE	TARTE VEGETARIENNE	ESCALOPE VIENNOISE	FILET DE LIEU PANE	EMINCE DE POULET DU GERS
Accompagnements	RIZ PILAF	POEELE DE LEGUMES DE SAISON	POMMES DE TERRE VAPEUR	FRITES	PETITS POIS CAROTTES
	CHOU-FLEUR	BOULGOUR AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS ET CHAMPIGNONS	FONDUE DE POIREAUX	PATES 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	SALADE DE FRUITS DE SAISON	FAR BRETON MAISON	POIRES AU SIROP	CREPE DE LA CHANDELEUR	BANANE BIO
	COMPOTE POMME FRAISE	CREME DESSERT CHOCOLAT	CORBEILLES DE FRUITS DE SAISON	POIRE BIO	TARTE AUX POMMES
	YAOURT BIO	CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC COULIS	YAOURT FERMIER	FRUIT DE SAISON

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.