

# Centre Intercommunal d'Action Sociale du PAYS GRENAOIS



Artassenx - Bascons - Bordères et Lamensans - Castandet - Cazères sur l'Adour - Grenade sur l'Adour - Larrivière Saint-Savin - Le Vignau - Lussagnet - Maurrin - Saint-Maurice sur l'Adour

## MENUS CLASSIQUES : DU 29 JANVIER AU 4 FEVRIER 2019

	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01 CHANDELEUR	SAMEDI 02	DIMANCHE 03	LUNDI 04
H2	SALADE MAIS	SALADE BRETONNE	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES EN SALADE	SALADE FRAICHEUR	ARTICHAUT AMANDES	SALADE DE HARICOTS VERTS
H3	CONCOMBRE A LA GRECQUE	**SALADE MICHEL**	SALADES PATES COMPOSEE	TABOULE	MAQUEREAU POMMES DE TERRE	LENTILLES AUX GESIERS	POMMES DE TERRE MORLAIX
H4	**ROULADE**	**SALAMI**	**SALADE DE CERVELAS**	CREPE CHAMPIGNONS	**SALAMI**	MACEDOINE MAYONNAISE	**PATE DE CAMPAGNE**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1							
V2	TORTELLINIS SAUCE TOMATE BASILIC	**QUICHE LORRAINE SALADE**	SAUTE DE POULET	AILE DE RAIE AUX CAPRES	BLANQUETTE DE DINDE RECETTE DU CHEF	**POTEE AU CHOU** RECETTE DU CHEF	LASAGNES BOLOGNAISE
V3	*SAUCISSE FRANCFORT*	ROTI DE DINDE	BŒUF HONGROISE	**ROTI DE PORC**	ROTI DE BŒUF	SAUMON BEURRE CRUSTACES	CROQUETTES DE BŒUF CHAMPIGNONS
V4	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	BURGER DE BŒUF	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANRD	**COTE DE PORC**
	**JAMBON DU PAYS**	CORDON BLEU	**JAMBON YORK**	POISSON PANE	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**
L1							
L2	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	RIZ BEURRE	BLE AU BEURRE	RIZ PILAF	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
L3	RIZ PILAF	POMMES VAPEUR	POMMES DUCHESSES	PUREE DE POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE	MACARONS AU BEURRE	PATES AU BEURRE
L4	HARICOTS PLATS	EPINARDS BECHAMEL	BRUNOISE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	ENDIVES BRAISEES	**GRATIN CAMPAGNARD**	COURGETTES AU BEURRE
	COURGETTES A LA CREME	BLETTES VENDENE	CHOU FLEUR AU BEURRE	SALSIFIS PERSILLES	POMMES TRIETTES	LEGUMES GLACES	PETITS POIS
F							
	CREME DE GRUYERE	SAINT PAULIN	FROMAGE	RONDELE	EMMENTAL	GOUDA	CAMEMBERT
D2	FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	CREPE AU SUCRE	LIEGEOIS VANILLE	SEMOULE AU LAIT	FLAN CHOCOLAT

\*\* XXXXXXXX\*\* REPAS AVEC DU PORC

## MENUS CLASSIQUES : DU 5 AU 11 FEVRIER 2019

	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8	SAMEDI 9	DIMANCHE 10	LUNDI 11
H1	CONCOMBRES A LA GRECQUE	**SALADE VIETNAMIENNE**	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES EN SALADE	SALADE VERTE	ARTICHAUT AUX AMANDES	MACEDOINE EN SALADE
H2	SALADE DE BLE	PATE MARCO POLO	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE HARICOTS ROUGES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE DE BLE
H3	**RILLETTE**	**PATE EN CROUTE**	ŒUF DUR COCKTAIL	CREPE FROMAGE	**SAUCISSON SEC**	**QUICHE**	**SAUCISSON A L'AIL**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	PAUPIETTE DE VEAU	ROTI DE DINDE	**SAUCISSE TOULOUSE GRILLEE**	BRANDADE PARMENTIERE RECETTE DU CHEF	TRUITE AUX AMANDES	AXOA DE VEAU RECETTE DU CHEF	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS
V2	COLIN A L'ESPAGNOLE	**CROQUE MONSIEUR**	**SPAGHETTI CARBONARA**	ROTI DE BŒUF	**SALMIS DE PINTADE**	**ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE	TORTELLINIS RICOTTA EPINARDS A LA CREME
V3	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC CHARCUTIERE**	**COTE DE PORC**
V4	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	CORDON BLEU	CALAMARS ROMAINE	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	NUGGETS DE VOLAILLE
L1	POMMES NOISETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES PERSILLEES	PLAT COMPLET	COQUILLETES	PLAT COMPLET (POMMES VAPEUR)	HARICOTS BLANCS
L2	RIZ CREOLE	PLAT COMPLET SALADE	PLAT COMPLET	SEMOULE AUX RAISINS	PUREE DE CELERI	RIZ DU SUD	PLAT COMPLET
L3	HARICOTS BEURRE PERSILLES	CHOU DE BRUXELLES PERSILLES	CAROTTES JEUNES	CHOU FLEUR AU BEURRE	CHAMPIGNONS A LA CREME	FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS BEURRE
L4	HARICOTS PLATS	JARDINIERE DE LEGUMES	EPINARD A LA CREME	BLE AU BEURRE	GRATIN DE BROCOLIS AUX NOIX	BLETTES A LA CREME	COTE DE BLETTES
F							
	SAINT PAULIN	GOUDA	FROMAGE	EDAM	CAMEMBERT	COMTE	EMMENTAL
D1	FROMAGE BLANC SUCRE VANILLE	CREME DESSERT VANILLE	YAOURT NATURE SUCRE	ECLAIR CHOCOLAT	MILLEFEUILLES	POIRE AU SIROP	YAOURT AROMATISE

\*\* XXXXXXXX\*\* REPAS AVEC DU PORC

# Centre Intercommunal d'Action Sociale du PAYS GRENAOIS



Artassenx - Bascons - Bordères et Lamensans - Castandet - Cazères sur l'Adour - Grenade sur l'Adour -  
Larivière Saint-Savin - Le Vignau - Lussagnet - Maurrin - Saint-Maurice sur l'Adour

## MENUS CLASSIQUES : DU 12 AU 18 FEVRIER 2019

	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14 MENU VEGETARIEN	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17	LUNDI 18
H1	TABOULE	CELERI REMOULADE	CAROTTES RAPEES	LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE BLANCS DE VOLAILLE	MACEDOINE MAYONNAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE
H2	SALADE VERTE CROUTONS	POMMES DE TERRE EN SALADE	SALADE DE TOMATES MAIS	ŒUF MAYONNAISE	DUO DE RAPES	SALADE DU PECHEUR	DUO DE CRUDITES
H3	**ROULADE**	**QUICHE**	CREPE FROMAGE	**PATE DE CAMPAGNE**	**CHORIZO**	**MORTADELLE**	**PATE CAMPAGNE**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	**JAMBON GRILL SAUCE MADERE**	OMELETTE AU FROMAGE	TARTIFLETTE VEGETARIENNE	BŒUF BOURGUIGNON	**GARBURE** RECETTE DU CHEF	SEICHES A L'AMERICAINE	MIGNONETTE AGNEAU SAUCE CHARCUTIERE
V2	CUISSE DE POULET PERSILLES	ROTI DE DINDE	**CIVET DE PORC**	LASAGNE AU SAUMON	SAUTE DE DINDE SAUCE AU CURRY	LAPIN A LA MOUTARDE	VIENNOISE DE DINDE
V3	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	BURGER DE BŒUF	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANARD	**COTE DE PORC**
V4	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	POISSON BLANC PANE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON BLANC**
L1	POMMES VAPEUR	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET	PATES AU FROMAGE	PLAT COMPLET	RIZ PILAF	SEMOULE
L2	COQUILLETES AU BEURRE	SPAGHETTI	POMMES NOISETTE	PLAT COMPLET	PUREE DE POMME DE TERRE	LENTILLES	HARICOTS BLANCS
L3	SALSIFIS PERSILLES	HARICOTS PLATS	POEELE DE LEGUMES	CHOU FLEUR PERSILLE	ENDIVES MEUNIERES	GRATIN ARTICHAUT	EPINARDS A LA CREME
L4	CAROTTES AU BEURRE	PRINTANIERE DE LEGUMES	CHOUX DE BRUXELLES	BRUNOISE DE LEGUMES	SEMOULE	CAROTTES GLACEES	PETITS POIS
F	CAMEMBERT	EDAM	GOUDA	FROMAGE	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	RONDELE NATURE
D1	FRUIT	CREME ONCTUEUSE VANILLE	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT	TARTES POMMES	RIZ AU LAIT	COMPOTE

\*\*XXXXXXXX\*\* REPAS AVEC DU PORC

## MENUS CLASSIQUES : DU 19 AU 25 FEVRIER 2019

	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24	LUNDI 25
H2	SALADE PIEMONTAISE	MACEDOINE MAYONNAISE	TABOULE	SALADE RIZ NICOISE	POIREAU VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CHOU FLEUR EN SALADE
H3	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MAIS MODE CALIFORNIENNE	SALADE VERTE DES FROMAGE	ŒUF VINAIGRETTE	SALADE ARDECHOISE	SALADE CŒUR DE PALMIERS	TABOULE
H4	**SAUCISSON SALAMI**	**ROULADE**	**QUICHE**	**RILLETTE**	**PATE EN CROUTE	SALADE HARENGS POMMES DE TERRE	**SAUCISSON A L'AIL**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1							
V2	BŒUF AUX OLIVES	**BOUDIN**	POULET ROTI	DOS DE COLIN SAUCE BASILIC	PINTADE ROTIE	TRIPES A LA MODE DE CAEN	CROQUETTES BŒUF CHAMPIGNONS
V3	CHOU FARCI SAUCE TOMATE	ALOUETTE DE BŒUF	LASAGNES	**ROTI DE PORC**	**CHOUCROUTE** RECETTE DU CHEF	ROTI DE BŒUF SAUCE VENDANGEUR	ROTI DE DINDE
V4	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE**	**COTE DE PORC**
	NUGGETS DE POULET	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON BLANC**	NUGGETS DE POISSON	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON DU PAYS**
L1							
L2	PATES AU BEURRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES	POMMES VAPEUR	CAROTTES VICHY	POMMES CROUSTINE	SEMOULE
L3	RIZ AU BEURRE	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR A LA CREME	PLAT COMPLET	COQUILLETES	FLAGEOLETS
L4	COURGETTES AU BEURRE	BLETTES AU BEURRE	BRUNOISE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS PERSILLES	GRATIN DE SALSIFIS	JULIENNE DE LEGUMES	PRINTANIERE DE LEGUMES
	CAROTTES AU BEURRE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	PUREE DE CHOU FLEUR	POEELE DE LEGUMES	POMMES DUCHESSES	AUBERGINES ROMAINE	BLETTES PERSILLEES
F							
	GOUDA	VACHE PICON	CAMEMBERT	FROMAGE	CREME ROQUEFORT	COMTE	SAINT MORET
D2	FRUIT	YAOURT AROMATISE	CHOU VANILLE	MOUSSE CHOCOLAT	CARRE FRAMBOISE	SEMOULE AU LAIT	FRUIT

\*\*XXXXXXXX\*\* REPAS AVEC DU PORC