

# Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAUDOIS —



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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 18 - DU 1ER AU 7 MAI 2023

	LUNDI 1ER FÉRIÉ	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
ENTRÉE	DUO DE HARICOTS	CÉLERI REMOULADE À L'INDIENNE	TABOULÉ	MASCARADE DE CRUDITÉS	CHOU COLESLAW	ANTI PASTI	POIREAUX VINAIGRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	BLANQUETTE DE VEAU	FRICASSÉE MADRILÈNE	OMELETTE	*CRÉPINETTE*	RÔTI DE DINDE	BŒUF SAUCE FARIGOULETTE	POULET RÔTI AU JUS
ACCOMPAGNEMENT	FLAGEOLETS (200GR)	POMMES GRENAILLES (200GR)	CAROTTES PERSILLÉES	RIZ (200GR)	SEMOULE (200GR)	PÂTES AU BEURRE (200GR)	PETITS POIS (200GR)
FROMAGE	BLEU DOUCEUR	EDAM	CARRÉ FRAIS	FROMAGE	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	BRIE
DESSERT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE	MOUSSE FRAISE SANS SUCRE

\* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.

CHOU COLESLAW: carottes et chou rapé, mayonnaise

ANTI PASTI: courgettes grillées, tomate, basilic, olives, huile

BŒUF SAUCE FARIGOULETTE: bœuf sauté, sauce tomate, piment, oignon, olive, thym

IMPORTANT\*\*\* AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS  
LA VIANDE BOVINE EST D'ORIGINE FRANCAISE CONFORMEMENT AU DECRET 17 12 2002

MENUS PRÉPARÉS PAR LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR  
TEL : 05.58.05.36.60

# Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAUDOIS —



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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 19 - DU 8 AU 14 MAI 2023

	LUNDI 8 FÉRIÉ	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
ENTRÉE	SALADE DE MAIS	BETTERAVES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES	SALADE DE PÂTES	CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE SICILIENNE	POIREAUX VINAIGRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*SAUTÉ DE PORC ET SA SAUCE*	VEAU MARENGO	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	POISSON MEUNIÈRE	PAUPIETTE DE VEAU À LA CREME	AXOA	BŒUF CAROTTES
ACCOMPAGNEMENT	FLAGEOLETS (200GR)	POMMES DE TERRE SAUTÉES (200GR)	SEMOULE (200GR)	CHOU FLEUR BÉCHAMEL	POMMES VAPEUR (200GR)	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	BLEU DOUCEUR	EDAM	CARRÉ FRAIS	FROMAGE	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	ST PAULIN
DESSERT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	MOUSSE VANILLE SANS SUCRE

\* : présence de viande porcine dans le plat

CONCOMBRES À LA GRECQUE: concombres, menthe, fromage blanc, échalottes

SALADE SICILIENNE: tomate, mozzarella, origan, olive, huile, vinaigre

# 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

## MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 20 - DU 15 AU 21 MAI 2023

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18 FÉRIÉ	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
ENTRÉE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE TRIOLO	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE LENTILLES	CHOU BLANC CRÈME DE CIBOULETTE	TARTARE DE TOMATES	DUO DE HARICOTS
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*RÔTI DE PORC SAUCE POIVRE*	POULET RÔTI	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	GOULASH DE BŒUF	POISSON EN SAUCE	PÂTES AU SAUMON	*TRIPES À LA MODE DE CAEN*
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE GRENAILLE (200GR)	PETITS POIS (200GR)	POMMES VAPEUR (200GR)	BLETTES SAUCE TOMATE	SEMOULE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	EDAM	EMMENTAL	CARRÉ FRAIS	GOUDA	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	TOMME NOIRE
DESSERT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	FRUIT	COMPOTE	MOUSSE AUX FRUITS SANS SUCRE

\* : présence de viande porcine dans le plat

GOULASH DE BŒUF: sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

TARTARE DE TOMATES: tomates, jus de citron, huile, basilic

# Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAUDOIS —



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

## MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 21 - DU 22 AU 28 MAI 2023

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
ENTRÉE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE LENTILLES	SALADE FRAICHEUR	SALADE DE TOMATES	ANTI-PASTI	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	VEAU EN SAUCE	FRICASSÉE DE POULET EN SAUCE	*CRÉPINETTE*	TAJINE AU BŒUF	OMELETTE	LASAGNES MAISON	*RISOTTO GALICIENNE*
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	CHOU FLEUR PERSILLÉ	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	GOUDA	CARRÉ FRAIS	CAMEMBERT	FROMAGE	ST NECTAIRE AOC	ST PAULIN	EMMENTAL
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	MOUSSE AUX FRAISES SANS SUCRE

\* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE FRAICHEUR: carottes rapées, concombre, maïs, tomate, vinaigrette

TAJINE DE BŒUF: sauté de bœuf, pruneaux, carottes, courgettes, tomates, cumin, pdt

ANTI PASTI: courgettes grillées, tomates, artichaut, basilic, olives, jus de citron, huile

SALADE ATURINE: pommes, poivron, soja, vinaigrette

RISOTTO À LA GALICIENNE: riz, calamars, curcuma, chorizo, poivrons, parmesan

IMPORTANT\*\*\* AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS  
LA VIANDE BOVINE EST D'ORIGINE FRANÇAISE CONFORMEMENT AU DÉCRET 17 12 2002

MENUS PRÉPARÉS PAR LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR  
TEL : 05.58.05.36.60

# 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

## MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 22 - DU 29 MAI AU 4 JUIN 2023

	LUNDI 29 FÉRIÉ	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1ER	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
ENTRÉE	SALADE CAROTTES ET RADIS	SALADE DE BETTERAVES AUX CHAMPIGNONS	MASCARADE DE CRUDITÉS	RADIS BEURRE	SALADE DE RIZ	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SALADE BLANCHE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	PAUPIETTE AUX CHAMPIGNONS	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	POULET RÔTI	OMELETTE	BŒUF FOYOT	GRATIN OCÉANE	PALERON DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	PETITS POIS	COQUILLETES AU BEURRE	BLÉ JARDINIÈRE	HARICOTS PLATS	PLAT COMPLET	POLENTA AUX CAROTTES
FROMAGE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	MIMOLETTE	FROMAGE	EMMENTAL	BRIE	EDAM
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	MOUSSE VANILLE SANS SUCRE

\* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE BLANCHE: pousses de soja, céleri rapé, cœurs de palmier, mayonnaise

BŒUF FOYOT: sauté de bœuf, estragon, oignon, crème, vin blanc

GRATIN OCÉANE: pdt, saumon, saumon fumé, poisson blanc, crevettes, oignon, poireaux, crème, champignons,