

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 44 - DU 30 OCTOBRE AU 5 NOVEMBRE 2023

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1ER FÉRIÉ	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
ENTRÉE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	DUO DE CRUDITÉS RAPÉES	SALADE ATURINE	BETTERAVES EN SALADE	CÉLERI REMOULADE	ANTI PASTI	RADIS CAROTTES
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	HACHÉ DE BŒUF AU JUS	FILET DE POULET EN SAUCE	POT AU FEU	PAUPIETTE DE VEAU	PÂTES AU SAUMON	PARMENTIER DE CANARD MAISON	*FREGOLA DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS (200GR)	POMMES DE TERRE SAUTÉES (200GR)	PLAT COMPLET	SEMOULE (200GR)	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	CANTAL AOP	CARRÉ FRAIS	CAMEMBERT	FROMAGE	EDAM	ST PAULIN	EMMENTAL
DESSERT	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	MOUSSE VANILLE SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

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

SALADE ATURINE: pousses de soja, pomme fruit, poivron, persil, vinaigrette

PARMENTIER DE CANARD: purée, éfilochée de canard, carottes, oignon, chapelure, bouillon, herbes fines

FREGOLA DE PORC: émincé de porc, chou romanesco, oignon, tomate, pâtes perles, cannelle, sauce tomate

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 45 - DU 6 AU 12 NOVEMBRE 2023

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
ENTRÉE	CHOU COLESLAW	SALADE DE MAIS	MACÉDOINE MAYONNAISE	TABOULÉ	BETTERAVES EN SALADE	SALADE ATURINE	POIREAUX VINAIGRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	VEAU MARENGO	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	COURGETTES PROVENÇALES	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	AXOA	BŒUF CAROTTES
ACCOMPAGNEMENT	FLAGEOLETS (200GR)	POMMES SAUTÉES (200GR)	SEMOULE (200GR)	PLAT COMPLET	RIZ (200GR)	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	EDAM	EMMENTAL	GOUDA	CARRÉ FRAIS	FROMAGE	TOMME BLANCHE	ST PAULIN
DESSERT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	MOUSSE SANS SUCRE TIRAMISU

* : présence de viande porcine dans le plat

CHOU COLESLAW : chou et carottes râpées, mayonnaise

COURGETTES PROVENÇALES: courgettes, hache de bœuf, tomates, olives, herbes de provence,,pdt

SALADE ATURINE: pomme, poivron, soja, vinaigrette

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 46 - DU 13 AU 19 NOVEMBRE 2023

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
ENTRÉE	CAROTTES RAPÉES	SALADE DE BLÉ	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE MAÏS	CAKE AU THON	DUO DE HARICOTS
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*GOULASH DE BŒUF*	POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	CARRY ŒUFS	BRANDADE PARMENTIÈRE	*JAMBONNEAU AU CHOU*	*TRIPES À LA MODE DE CAEN*
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES MAISON (200GR)	HARICOTS BEURRE	POMMES VAPEUR (200GR)	BLETTES SAUCE TOMATE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	EMMENTAL	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	GOUDA	EDAM	BLEU DOUCEUR	TOMME NOIRE
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	MOUSSE AUX FRUITS SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

CARRY ŒUFS: œufs durs, sauce tomate, curcuma, curry, poivrons, ail, oignon

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

SALADE HIVERNALE: betterave, céleri rapé, noix, vinaigrette

TRIPES À LA MODE DE CAEN: tripes, pdt, carottes, oignon, sauce tomate, vin blanc

JAMBONNEAU AU CHOU: jambonneau, lardons, carottes, chou vert, oignon

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 47 - DU 20 AU 26 NOVEMBRE 2023

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
ENTRÉE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE TRIOLO	SALADE DE MAÏS	RADIS BEURRE	DUO DE CRUDITÉS	ANTI-PASTI	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	VEAU EN SAUCE	*CRÉPINETTE*	FILET DE POULET EN SAUCE	RÔTI DE DINDE	FILET DE POISSON EN SAUCE	LASAGNES MAISON	*RISOTTO GALICIENNE*
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS (200GR)	POMMES DE TERRE SAUTÉES (200GR)	SEMOULE (200GR)	PÂTES AU BEURRE (200GR)	PURÉE (200GR)	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	GOUDA	CARRÉ FRAIS	CAMEMBERT	FROMAGE	EDAM	ST PAULIN	EMMENTAL
DESSERT	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	MOUSSE CHOCOLAT SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

DUO DE CRUDITÉS: carottes et céleri rapés, mayonnaise, curcuma

SALADE TRIOLO: rapé de chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette

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

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

SALADE ATURINE: pommes, poivron, soja, vinaigrette

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 48 - DU 27 NOVEMBRE AU 3 DÉCEMBRE 2023

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1er	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
ENTRÉE	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BETTERAVES AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPÉES	RADIS BEURRE	MASCARADE DE CRUDITÉS	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SALADE BLANCHE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	PAUPIETTE EN SAUCE	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	*RÔTI DE PORC*	RÔTI DE DINDE	BŒUF FOYOT	*PAIN DE VIANDE MAISON*	PALERON DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	POMMES RISSOLÉES (200GR)	HARICOTS BLANCS (2020GR)	POMMES VAPEUR (200GR)	RIZ (200GR)	SEMOULE 200GR)	POMMES RÔTIES (200GR)	POLENTA AUX CAROTTES (200GR)
FROMAGE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	MIMOLETTE	EMMENTAL	FROMAGE	BRIE	EDAM
DESSERT	COMPOTE POMME FRAISE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	MOUSSE FRAISE SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

PAIN DE VIANDE MAISON: hache de bœuf, chair a saucisse, œuf, chapelure, lait, herbes aromatiques, épices, moutarde + sauce brune

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

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

MASCARADES DE CRUDITÉS: chou blanc et chou rapés, carottes rapées, vinaigrette