

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

CLASSIQUES

SEMAINE 23 - DU 3 AU 9 JUIN 2024

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7	SAMEDI 8	DIMANCHE 9
ENTRÉE	SALADE DE MAIS	CHOU COLESLAW	TOMATE EN SALADE	RADIS BEURRE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE ST PIERRE	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
	FRIAND FROMAGE	SALADE DE BLE	SALADE DE PÂTES	SALADE HAWAÏENNE	TABOULÉ	HOUMOUS	SARDINES POMMES DE TERRE
	POIS CHICHE TALENTAISE	*ROSETTE*	ROULADE dinde	*PÂTE DE CAMPAGNE*	SURIMI MAYONNAISE	*CHARCUTERIE*	SALADE BLANCHE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	*RÔTI DE PORC*	HACHÉ DE BŒUF AU JUS	VEAU EN SAUCE	EGRENÉ DE BŒUF À LA GRECQUE	*FEIJOADA*
	SAUCISSE CUISINÉE	PAUPIETTE DE VEAU	TARTE TROIS FROMAGE	*TORTILLA ESPAGNOLE*	RÔTI DE DINDE	*ANDOUILLETTE*	*POÉLÉE DU SUD OUEST*
	STEAK SOJA	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	OMELETTE	POISSON CUISINÉ	HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN	POISSON AU FOUR	PAUPIETTE DU PÊCHEUR
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PETITS POIS	BLÉ	SEMOULE	POMMES VAPEUR	HARICOTS BLANCS	PLAT COMPLET
	CAROTTES	COURGETTES	PLAT COMPLET + SALADE VERTE	PLAT COMPLET	SALSIFIS PERSILLÉS	RATA DE POIREAUX ET POMME DE TERRE	PLAT COMPLET
	CHOUX DE BRUXELLES	HARICOTS BEURRE	BLETTES BÉCHAMEL	FARANDOLE DE LÉGUMES	PLAT COMPLET	CAPONATINE DE COURGETTES	BATONNIÈRE DE LEGUMES
FROMAGE	CAMEMBERT	CARRÉ FRAIS	ST PAULIN	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	BRIE	GOUDA
DESSERT	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	YAOURT FERMIER	BLANC MANGER	PÊCHE AU SIROP	CRÈME PÂTISSÈEE FRUITS

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat
 Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.
 CHOU COLESLAW: carottes et chou rapé, mayonnaise
 FARANDOLE DE LÉGUMES: salsifis, courgettes, carottes, persillade
 HACHIS PARMENTIER VÉGÉ: purée, protéines végétales, sauce tomate, oignon, lait, fromage
 HOUMOUS: pois chiche, lentilles, oignon, cumin, huile, moutarde, cumin, vinaigre, croutons
 EGRENÉ DE BŒUF À LA GRECQUE: égrené de bœuf, sauce tomate, oignon, aubergine
 SALADE HAWAÏENNE: riz, maïs, tomate, ananas, dés de poulet, vinaigrette
 TORTILLA ESPAGNOLE: œufs, pdt, chorizo, poivrons, oignon
 SALADE ST PIERRE: chou rouge, haricots verts, vinaigrette
 SALADE BLANCHE: pousses de soja, céleri rapé, cœurs de palmier, mayonnaise
 FEIJOADA: haricots blancs et rouges, chorizo, saucisson à l'ail, oignons, carottes, sauce tomate
 POÉLÉE DU SUD OUEST: pdt, gésiers, lardons fumés, maïs, haricots verts, ail, oignon, champignons, tomate
 RATA DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE: pdt, poireaux, oignon, béchamel, crème, ail, persil, muscade
 PAUPIETTE DU PÊCHEUR: paupiette à base de poisson, carottes, brocolis, crème
 CAPONATINE DE COURGETTES: courgettes, céleri, capres, olives noires, origan, sce tomate
 BLANC MANGER: raisins secs, sucre, rhum, lait et coco rapée, fleur de maïs

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

CLASSIQUES

SEMAINE 24 - DU 10 AU 16 JUIN 2024

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
ENTRÉE	DUO DE CRUDITÉS	BETTERAVES EN SALADE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	MELON	TOMATES EN SALADE	RADIS CAROTTES	SALADE ATURINE
	SALADE DE RIZ	TABOULÉ	SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE PÂTES	SALADE DE POIS ORIENTALE	SALADE ARGENTEUIL
	FRIAND VIANDE	*ROSETTE*	SURIMI MAYONNAISE	SALADE DU PÊCHEUR	*PÂTE DE CAMPAGNE*	CHARCUTERIE	*JAMBON DE PAYS*
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*SAUCISSE CUISINÉE*	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	NOTKOTT EN BOULETTE	POISSON CUISINÉ	*TOULOUSE* EN CURRY WURST	MARMITE DE CALAMARS	CHOUCROUTE DE LA MER
	RÔTI DE DINDE	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	*OUICHE*	*PAËLLA AU POULET*	SAUTÉ DE BŒUF CUISINE	*BOUDIN BLANC*	POISSON CUISINÉ
	TORTELLONNIS RICOTTA EPINARDS SAUCE TOMATE	POISSON MEUNIÈRE	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	*RÔTI DE PORC* AU JUS	OMELETTE	POULET BRAISÉ AU GINGEMBRE	CANARD PERLÉ À L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES DE TERRE RISSOLEES	POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS	SEMOULE	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
	POÊLÉE DE LÉGUMES	CHOU FLEUR	PLAT COMPLET + SALADE	PLAT COMPLET	GARNITURE GEMÛSE	PURÉE ET POMME	BRUNOISE DE LÉGUMES
	PLAT COMPLET	COURGETTES	EPINARDS CRÈME	BROCOLIS BÉCHAMEL	CAROTTES	ENDIVE MEUNIÈRE	PLAT COMPLET
FROMAGE	MOULÉ AUX NOIX	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	GOUDA	TOMME NOIRE
DESSERT	MOSAÏQUE DE FRUITS	MUFFIN PÉPITES DE CHOCOLAT	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	PÂTISSERIE	RIZ AU LAIT MAISON

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat
 Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.
 DUO DE CRUDITÉS: carottes et céleri rapés, mayonnaise
 NOTKOTT EN BOULETTES: boules de bœuf, sauce crème brunoise de légumes, muscade
 TOULOUSE EN CURRY WURST: saucisse de toulouse, curry, gingembre, sucre, sauce tomate, oignon
 GARNITURE GEMÛSE: pomme de terre, carotte, chou fleur, bouillon de légumes
 MARMITE DE CALAMARS: pdt, calamars, moules, oignon, sauce tomate, fumet de poisson, vin blanc, crème, ail, persil
 CANARD PERLÉ À L'ORANGE: boulgour, effilochée de canard, jus d'orange, orange, oignon
 CHOUCROUTE DE LA MER: choucroute, pdt, poisson blanc, saumon, moules, crevettes, oignon, ail, baies genièvre, vin blanc, bière
 SALADE DU PÊCHEUR: pdt, thon, cornichon, olive, vinaigrette
 SALADE ATURINE: pousses de soja, pomme, poivron, persil, vinaigrette
 SALADE ARGENTEUIL: pdt, asperges, vinaigrette

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

CLASSIQUES

SEMAINE 25 - DU 17 AU 23 JUIN 2024

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
ENTRÉE	SALADE TRIOLO	SALADE DE MAÏS	BETTERAVES EN SALADE	RADIS BEURRE	CONCOMBRES À LA GRECQUE	SALADE SOJA ET MAÏS	CAROTTES À LA MAROCAINES
	FRIAND FROMAGE	TABOULÉ	SALADE DE LENTILLES	SALADE CORAIL	SALADE DE PÂTES	SARDINE POMMES DE TERRE	*SALADE DE CERVELAS*
	POIS CHICHE TALENTAISE	HARICOTS VERTS FORESTIERS	*MORTADELLE*	*ROSETTE*	ŒUF DUR COCKTAIL	*CHARCUTERIE*	SALADE BLANCHE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*CRÉPINETTE*	*SAUCISSE CUISINÉE*	FRICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE	FILET DE POULET EN SAUCE	SAUTÉ DE VEAU CUISINÉ	NOUILLES DES MANDARINS	*SAUCISSON Lyonnais*
	SAUTÉ DE PORC CUISINÉ	POULET RÔTI	TARTE AUX POIREAUX	CHOU FARCÉ	BLANQUETTE DE POISSON	RETOUR DE PÊCHE	COUSCOUS
	ŒUF FACON CHIMAY	ESCALOPE PANÉE VÉGÉTARIENNE	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	CALAMARS À LA ROMAINE	ŒUFS BROUILLÉS À LA TOMATE	MITONNÉE DE BŒUF	POISSON AU FOUR
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLES	POMMES VAPEUR	PÂTES	SEMOULE	PLAT COMPLET	POMMES BOULANGÈRES
	GARNITURE BRETONNE	CHOU FLEUR	PLAT COMPLET + SALADE	PLAT COMPLET	CÉLERI CRÈME	BOULGOUR	PLAT COMPLET (+semoule)
	HARICOTS BEURRE	HARICOTS PLATS PROVENÇALE	POÊLÉE DE LÉGUMES	FARANDOLE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS	CAPONATINE D'AUBERGINES	CAROTTES SALSIFIS
FROMAGE	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	CARRÉ FRAIS	GOUDA	FROMAGE	BRIE	ST PAULIN
DESSERT	COMPOTE	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	TARTE AUX POMMES	PETIT SUISSE AUX FRUITS	CRÈME CAFÉ	SEMOULE AU LAIT

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.

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

ŒUFS FACON CHIMAY: œuf dur, champignons, béchamel

HARICOTS FORETIERS: haricots verts, champignons, échalote, vinaigrette

CHOU FARCÉ: chou farci de viande de bœuf et de dinde, accompagné de pommes de terre et de légumes ratatouille

SALADE CORAIL: pdt, surimi, mayonnaise

GARNITURE BRETONNE: pdt, chou fleur, courgettes, beurre lié

FARANDOLE DE LÉGUMES: salsifis, carottes, courgettes, persillade

BLANQUETTE DE POISSON: filet de poisson, crème, champignons

NOUILLES DES MANDARINS: spaghettis, sauce soja, émincé de poulet, gingembre, sweet chili sauce, mélange légumes chinois, sésame

CAROTTES À LA MAROCAINE: carottes lamelles, cumin, fleur d'oranger, mandarine

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

SALADE DE CERVELAS: pdt, cervelas, vinaigrette

CAPONATINE D'AUBERGINES: aubergines, tomate, oignons, céleri branche, capres

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 - Maurrm - Saint-Maurice sur l'Adour

CLASSIQUES

SEMAINE 26 - DU 24 AU 30 JUIN 2024

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
ENTRÉE	SALADE DE MAIS	HARICOTS VERTS EN SALADE	CONCOMBRE EN SALADE	TOMATES EN SALADE	BETTERAVES EN SALADE	ANTI-PASTI	RADIS CAROTTES
	ŒUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE BLE	TABOULE	SALADE PIEMONTAISE A LA VOLAILLE	*MORTADELLE*	SALADE DE HARENGS POMME DE TERRE	*CHOU VERTS AUX LARDONS*
	SALADE DE LENTILLES	*FRIAND VIANDE*	*ROSETTE*	SURIMI MAYONNAISE	SALADE NAPOLI	*CHARCUTERIE*	*JAMBON DE PAYS*
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	SAUTE DE DINDE CUISINE	HACHÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE	*RÔTI DE PORC*	AIGUILLETTE DE SAUMON MEUNIÈRE	PAUPIETTE DE VEAU	PARMENTIER DE CANARD	*FREGOLA DE PORC*
	SAUTÉ DE PORC CUISINE	EMINCÉ DE VOLAILLE CUISINE	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	FILET DE POULET EN SAUCE	*SAUPIQUET DE JAMBON*	POULET MARAICHER
	NUGGETS DE BLE	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	ŒUFS CHIMAY	STEAK SOJA	OMELETTE	POISSON MEUNIÈRE	MITONNÉE DE CŒUR DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES RISSOLEES	POMMES VAPEUR	RIZ	SEMOULE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
	POËLÉE DE LÉGUMES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	PLAT COMPLET + SALADE	CAROTTES	ÉPINARDS CRÈME	CAPONATINE DE COURGETTES	POMMES DE TERRE HARICOTS PLATS
	CHOU FLEUR	COURGETTES	RATATOUILLE	BROCOLIS BÉCHAMEL	HARICOTS VERTS	CHAMPIGNONS PERSILLES	SALSIFIS
FROMAGE	GOUDA	CARRÉ FRAIS	CAMEMBERT	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	ST PAULIN	TOMME BLANCHE
DESSERT	FLAN VANILLE	COMPOTE/BISCUIT	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	PETIT SUISSE AUX FRUITS	PÂTISSERIE	RIZ AU LAIT

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.

CHOU COLESLAW: chou et carottes rapées, mayonnaise, crème

ŒUFS FACON CHIMAY: œuf dur, champignons, béchamel

SALADE PIEMONTAISE DE VOLAILLE: pdt, dés de poulet, tomate, œuf dur, cornichon, mayonnaise, persil

COQUILLETES AU SAUMON: coquillettes, saumon, saumon fumé, crème, oignons, herbes fines

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

SAUPIQUET DE JAMBON: jambon grill, sauce tomate, oignon, crème, piment, madere

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

CHOU VERT AUX LARDONS: chou vert, lardons fumés, vinaigrette

CAPONATINE DE COURGETTES: courgettes, céleri, capres, olives noires, origan, sœ tomate

FREGOLA DE PORC: émincé de porc, carottes, chou blanc, pâtes perles, cannelle, sauce tomate