

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 45 - DU 3 AU 9 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7	SAMEDI 8	DIMANCHE 9
ENTRÉE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE MAÏS	MACÉDOINE MAYONNAISE	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE HARICOTS VERTS	½ PAMPLEMOUSSE	POIEAUX VINAIGRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	CUISSE DE POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	BOEUF CAROTTES	POISSON AU FOUR	PARMENTIER DE CANARD	*FRÉGOLA DE PORC*
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LENTILLES	PURÉE	PLAT COMPLET	BLÉ	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	CAMEMBERT	EMMENTAL	GOUDA	MOULÉ AUX NOIX	FROMAGE	TOMME BLANCHE	ST PAULIN
DESSERT	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC nature+ coulis fruits rouges all. en sucre	FRUIT	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.

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

BOEUF CAROTTES : sauté de boeuf, carottes, oignon, pdt, ail, herbes de Provence

FRÉGOLA DE PORC : émincé de porc, carottes, chou blanc, pâtes perle, cannelle, sauce tomate

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 46 - DU 10 AU 16 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 10	MARDI 11 FÉRIÉ	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
ENTRÉE	SALADE CHOU ROUGE ET POMME	MACÉDOINE MAYONNAISE	CÈLERI RÉMOULADE	BETETRAVES EN SALADE	SALADE COLORÉE	TARTARE DE LÉGUMES	ANTI PASTI
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	GOULASH DE BOEUF	BLANQUETTE DE VEAU	CUISSE DE POULET AUX HERBES	*RÔTI DE PORC*	JAMBALAYA	CHOUCROUTE DE LA MER	*TRIPES À LA MODE DE CAEN*
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES GRENAILLE	POMMES VAPEUR	SEMOULE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	TARTARE	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	EDAM	MIMOLETTE	ST NECTAIRE AOC	TOMME NOIRE
DESSERT	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE + ananas	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE COLORÉE : chou blanc râpé, julienne de légumes, pomme, miel, vinaigrette

GOULASH DE BOEUF : sauté de boeuf, oignon, sauce tomate, paprika

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

JAMBALAYA : riz, crevettes, oignon, curcuma, émincé de volaille, brunoise de légumes, noix de coco, bouillon de légumes

CHOUCROUTE DE LA MER : choucroute, saumon et poisson blanc, crevette, moules, saumon fumé, pdt, vin blanc, oignon

ANTI PASTI : courgettes, brunoise de légumes du soleil, artichaut, olives vertes, basilic, huile

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 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 47 - DU 17 AU 23 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
ENTRÉE	CÈLERI RÉMOULADE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE MAÏS	SALADE VERTE + FROMAGE	CAROTTES RAPÉES	SALADE ST PIERRE	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	ÉMINCÉ DE VOLAILLE	POT AU FEU	POULET RÔTI	*SAUCISSON LYONNAIS*	*RISOTTO GALICIENNE*
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	BLÉ	BOULGOUR	PLAT COMPLET
FROMAGE	CAMEMBERT	GOUDA	MIMOLETTE	EMMENTAL	FROMAGE	ST PAULIN	BLEU DOUCEUR
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC nature + pamplemousse	FRUIT	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE	FRUIT

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE ATURINE : pomme, poivron, soja, vinaigrette

SALADE ST PIERRE : chou rouge, haricots verts, vinaigrette, paprika

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

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 48 - DU 24 AU 30 NOVEMBRE 2025

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
ENTRÉE	CHOU COLESLAW	BETTERAVES EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE VERTE CROUTONS	MASCARADE DE CRUDITÉS	SALADE DE COEURS DE PALMIER	SALADE BLANCHE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	POULET RÔTI	VEAU EN SAUCE	*CHOUROUTE*	BLANQUETTE DE POISSON	ÉGRENÉ DE BOEUF À LA GRECQUE	TAJINE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	FLAGEOLETS	POMMES GRENAILLE	RIZ	PLAT COMPLET	PURÉE	AUBERGINES PARMIGIANA	PLAT COMPLET
FROMAGE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	MOULÉ AUX NOIX	TOMME BLANCHE	FROMAGE	EMMENTAL	BLEU DOUCEUR
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	YAOURT NATURE	FRUIT	FROMAGE BLANC nature + chocolat noir	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

ÉGRENÉ DE BOEUF A LA GRECQUE : égrené de boeuf, oignon, poivron, tomate, olives noires, bouillon de boeuf

TAJINE DE BOEUF : sauté de boeuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, cumin, tomate

CHOU COLESLAW : chou blanc et carottes râpés, mayonnaise, fromage blanc

SALADE BLANCHE : pousses de soja, céleri râpé, coeurs de palmier, mayonnaise