Centre Intercommunal d'Action Sociale du
— PAYS GRENADOIS —

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 2026

	LUNDI 30	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
ENTRÉE	SALADE D'AGRUMES	TABOULÉ	SALADE VERTE ET CROUTONS	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE BLÉ	TOMATES EN SALADE	SALADE DU NORD
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	HACHÉ DE VEAU	POULET RÔTI	BOULES DE BOEUF À L'ITALIENNE	BLANQUETTE DE VEAU	OMELETTE	PARMENTIER CANARD ET PATATES DOUCES	LANGUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	CAROTTES	SEMOULE	RIZ	ÉPINARDS CRÈME	PLAT COMPLET	POMMES BOULANGÈRES
DESSERT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT	MAESTRO VANILLE	PÂTISSERIE	YAOURT SUCRÉ	CRÈME CAFÉ	FROMAGE BLANC TUTTI FRUTTI
	MOUSSE CHOCOLAT	LAITAGE	FRUIT	COMPOTE DE POMME	MOSAÏQUE DE FRUITS	COMPOTE	CRÈME DE MARRONS

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE FRAICHEUR : carottes râpées, tomate, concombre, vinaigrette

SALADE D'AGRUMES : pamplemousse, coeur de palmier, maïs, tomate, vinaigrette

SALADE DU NORD : betteraves, chou rouge, vinaigrette, miel

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 GRENADOIS —

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 50 - DU 7 AU 13 DÉCEMBRE 2026

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
ENTRÉE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	MASCARADE DE CRUDITÉS	RADIS	BETTERAVES EN SALADE	SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE SAINT PIERRE	SALADE DE PALMIERS COMPOSÉE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	SAUTÉ DE BOEUF STROGANOFF	ÉMINCÉ DE POULET À L'OIGNON	POISSON AU FOUR	TORTILLA PDT OIGNONS	OEUFS BROUILLÉS À LA TOMATE	CHOU FARCI
ACCOMPAGNEMENT	POMMES ORIENTALES	POÊLÉE DE LÉGUMES	PÂTES	BLÉ	COURGETTES	COEUR DE SALADE BRAISÉ	BOULGOUR
DESSERT	FLAN VANILLE	FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	COMPOTE	YAOURT SUCRÉ	TARTE AUX POMMES MAISON	LIÉGEOIS CAFÉ
	MOSAÏQUE DE FRUITS	PETIT SUISSE AUX FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	BARRE BRETONNE	FRUIT	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	MOSAÏQUE DE FRUITS

* : présence de viande porcine dans le plat

MASCARADE DE CRUDITÉS : chou blanc et rouge, carottes râpés, vinaigrette

SAUTÉ DE BOEUF STROGANOFF : sauté de boeuf, oignon, champignon, sauce tomate, crème, paprika

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

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 GRENADOIS —

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 51 - DU 14 AU 20 DÉCEMBRE 2026

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
ENTRÉE	SALADE DE BLÉ	SALADES DE PÂTES	RADIS	SALADE DE RIZ	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE FANTAISIE	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU	*SAUTÉ DE PORC À LA DIABLE*	OMELETTE	HACHIS PARMENTIER	POISSON SAUCE NANTUA	POULET BRAISÉ GINGEMBRE
ACCOMPAGNEMENT	POÉLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR	BROCOLIS CRÈME	PLAT COMPLET	PÂTES	BRUNOISE DE LÉGUMES
DESSERT	PETITS SUISSE AUX FRUITS	COMPOTE	MAESTRO VANILLE	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	BABA AU RHUM	CRÈME CHOCOLAT
	FRUIT	YAOURT SUCRÉ	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FLAN VANILLE	MOSAÎQUE DE FRUITS	PETIT SUISSE AUX FRUITS	COMPOTE

* : présence de viande porcine dans le plat
SALADE ATURINE : pousses de soja, pomme, poivron, persil, vinaigrette
SALADE FANTAISIE : carottes râpées, pomme, raisins secs, vinaigrette
POISSON SAUCE NANTUA : filet de poisson, crème, vin blanc, fruits de mer, 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 GRENADOIS

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 52 - DU 21 AU 27 DÉCEMBRE 2026

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25 NOËL	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
ENTRÉE	SALADE D'AGRUMES	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE MAÏS	BETTERAVES EN SALADE	SALADE AVOCAT ET CREVETTES	SALADE SOJA ET MAÏS	TARTARE DE LÉGUMES
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE MADÈRE	CUISSE DE POULET RÔTI	OEUFS BROUILLÉS À LA TOMATE	FILET DE POULET	SAUTÉ DE CHAPON À LA CRÈME	POISSON AU FOUR	RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST
ACCOMPAGNEMENT	GARNITURE BRETONNE	POMMES SAUTÉES	RIZ	PÂTES	POMMES GRENAILLE	BLÉ AUX LÉGUMES	PLAT COMPLET
DESSERT	COMPOTE DE POMME	LAITAGE BIO	FRUIT	MOUSSE AU CAFÉ	DESSERT DE NOËL	PËCHE AU SIROP	SEMOULE AU LAIT
	PETITS SUISSE AUX FRUITS	FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	MOSAÎQUE DE FRUITS	LAITAGE	CRÈME VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE D'AGRUMES : pamplemousse, coeur de palmier, maïs, tomate, vinaigrette

RIZ CUISINE DU SUD OUEST : riz, haricots verts, mais, effiloché de canard, gésiers, ail, échalote

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 GRENADOIS —

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 53 - DU 28 DÉCEMBRE 2026 AU 3 JANVIER 2027

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1ER NOUVEL AN	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
ENTRÉE	HARICOTS VERTS EN SALADE	BETTERAVES EN SALADE	TABOULÉ	SALADE DE RIZ	SALADE ASPERGES GÉSIERS TOMATE	ANTI PASTI	SALADE ST PIERRE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	HACHÉ DE VEAU AU JUS	FLET DE POULET	ŒUFS CHIMAY	OMELETTE	CABILLAUD AUX FIGUES ET MARRONS	BOEUF CAROTTES	SAUTÉ DE CANARD AUX CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	POMMES RISSOLÉES	CAROTTES	COURGETTES	ÉPINARDS CRÈME	LÉGUMES RACINE RÔTIS	PLAT COMPLET	NAVETS BRAISÉS
DESSERT	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT	FOURRÉ POMME	DESSERT DE FÊTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT
	FRUIT	LAITAGE	MOSAÎQUE DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	PETIT SUISSE AUX FRUITS	CRÈME VANILLE	LIÉGEOIS VANILLE

* : présence de viande porcine dans le plat

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

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