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

MENU DIABÉTIQUE

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	CAROTTES RAPÉES SAUCE ASIA	SALADE VERTE ET CROUTONS	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE FRAICHEUR	TOMATES EN SALADE	SALADE DU NORD
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	HACHÉ DE VEAU	POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU	BLANQUETTE DE VEAU	POISSON SAUCE NANTUA	PARMENTIER CANARD ET PATATES DOUCES	LANGUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES RISSOLÉES	SEMOULE	RIZ	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	POMMES BOULANGÈRE
FROMAGE	MIMOLETTE	GOUDA	CROC LAIT	FROMAGE	CAMEMBERT	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
DESSERT	YAOURT NATURE	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC nature + coulis fruits rouges allégé en sucre	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE FRAICHEUR : carottes râpées, tomate, concombre, vinaigrette

POISSON SAUCE NANTUA : filet de poisson, crème, vin blanc, fruits de mer, tomate

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

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

CAROTTES RAPÉES SAUCE ASIATIQUE : carottes râpées, huile, vinaigre, jus de citron, jus d'orange, sucre, curry, menthe

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

MENU DIABÉTIQUE

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	ANTI PASTI	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	*RÔTI DE PORC*	COUSCOUS	CHOU FARCI
ACCOMPAGNEMENT	POMMES ORIENTALES	PETITS POIS	PÂTES	BLÉ	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	BOULGOUR
FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE	MIMOLETTE	GOUDA	CROC LAIT	EMMENTAL	BLEU DOUCEUR
DESSERT	YAOURT NATURE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE + ananas	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : 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

ANTI PASTI : courgette, brunoise de légumes du soleil, 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

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 51 - DU 14 AU 20 DÉCEMBRE 2026

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
ENTRÉE	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE MAÏS	BETTERAVES EN SALADE	SALADE VERTE ET FROMAGE	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*	FEIJOADA*	HACHIS PARMENTIER	POISSON SAUCE NANTUA	POULET BRAISÉ GINGEMBRE
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLES	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PÂTES	ROSTIES
FROMAGE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	CROC LAIT	FROMAGE	GOUDA	TOMME NOIRE
DESSERT	YAOURT SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE + pamplemousse	FRUIT	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

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

SALADE FANTAISIE : carottes râpées, pomme, raisins secs, vinaigrette

FEIJOADA : haricots rouges, et blancs, chorizo, émincé de porc, lardons fumés, oignon, carottes, sauce tomate

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

MENU DIABÉTIQUE

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	*RÔTI DE PORC AU JUS*	CUISSE DE POULET RÔTI	*SAUTÉ DE PORC À L'ANANAS*	FILET DE POULET	SAUTÉ DE CHAPON AU BRIE DE MEAUX	POISSON AU FOUR	RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES SAUTÉES	RIZ	PÂTES	POMMES GRENAILLE	BLÉ AUX LÉGUMES	PLAT COMPLET
FROMAGE	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	CROC LAIT	GOUDA	ST NECTAIRE	EDAM	EMMENTAL
DESSERT	YAOURT NATURE	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC nature + chocolat noir	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

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

RIZ CUISINÉ 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

MENU DIABÉTIQUE

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	CAROTTES RAPÉES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE ASPERGES GÉSIERS TOMATE	ANTI PASTI	SALADE ST PIERRE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	HACHÉ DE VEAU AU JUS	FILET DE POULET	*RÔTI DE PORC*	POISSON SAUCE MOUTARDE	POULET AUX GIROLLES	BOEUF CAROTTES	SAUTÉ DE CANARD AUX CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	POMMES RISSOLÉES	LENTILLES	POMMES VAPEUR	SEMOULE	GRATIN DAUPHINOIS	PLAT COMPLET	FLAGEOLETS
FROMAGE	GOUDA	CAMEMBERT	CROC LAIT	FROMAGE	CANTAL	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE
DESSERT	YAOURT NATURE	FRUIT	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC nature + ANANAS	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : 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