

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 01 - DU 29 DÉCEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1ER FÉRIÉ	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
ENTRÉE	SALADE DE MAÏS	HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPÉES	POIREAUX VINAIGRETTE FRAMBOISE	MACÉDOINE MAYONNAISE	ANTI-PASTI	SALADE BLANCHE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS	PAUPIETTE DE VEAU	*RÔTI DE PORC*	BOUDIN BLANC	BŒUF BOURGUIGNON	TORTILLA DE PDT OIGNON	LANGUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	POMMES GRENAILLE	LENTILLES	POMMES VAPEUR	PURÉE ET POMME	PÂTES	CAPONATINE DE COURGETTE	POMMES BOULANGÈRES
DESSERT	YAOURT NATURE SUCRÉ	MOELLEUX CITRON	MOUSSE CHOCOLAT	DESSERT DE FÊTE	COMPOTE	CRÈME VANILLE	FRUIT
	FLAN VANILLE	LAITAGE	MOSAÏQUE DE FRUITS	FRUIT	PETIT SUISSE AUX FRUITS	FROMAGE BLANC SUCRÉ	LIÉGEOIS VANILLE

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE BLANCHE : céleri râpé, germe de soja, coeur de palmier, jus de citron, mayonnaise, muscade

POÊLÉE DU SUD OUEST : pdt, haricots verts, gésiers confits, oignon, tomate, ail, persil

ANTI-PASTI : courgettes, brunoise de légumes, artichaut, basilic, olives noires, origan, sce tomate

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 2 - DU 5 AU 11 JANVIER 2026

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
ENTRÉE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE MAÏS	MACÉDOINE MAYONNAISE	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE HARICOTS VERTS	½ PAMPLE-MOUSSE	POIREAUX VINAIGRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	CUISSE DE POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	BOEUF CAROTTES	POMME DE TERRE FARCIE	RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST	RAGOUT POMMES DE TERRE AGNEAU
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LENTILLES	PETITS POIS	PLAT COMPLET	CAROTTES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
DESSERT	MAESTRO CHOCOLAT	FRUIT	CRÈME VANILLE	PETIT SUISSE AUX FRUITS	GALETTE DES ROIS	MOUSSE CAFÉ	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE
	YAOURT DU MOMENT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT	COMPOTE	YAOURT SUCRÉ	ARLEQUIN AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS

* : présence de viande porcine dans le plat

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

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

RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST : riz, haricots verts, maïs, effiloché de canard, gésiers, ail, persil

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 3 - DU 12 AU 18 JANVIER 26

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
ENTRÉE	SALADE CHOU ROUGE ET POMME	SALADE CHOU ROUGE ET POMME	CÈLERI RÉMOULADE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE COLORÉE	TARTARE DE LÉGUMES	ANTI PASTI
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	GOULASH DE BOEUF	PAUPIETTE DE VEAU	CUISSE DE POULET AUX HERBES	*RÔTI DE PORC*	OMELETTE	LASAGNES MAISON	FRICASSÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES GRENAILLE	POMMES VAPEUR	SEMOULE	CHOU FLEUR SAUCE AURORE	P'LAT COMPLET	POLENTA AUX CAROTTES
DESSERT	YAOURT SUCRÉ	COMPOTE	MAESTRO CHOCOLAT	FRUIT	MADELEINE	TARTE FINE AUX POMMES MAISON	COMPOTE / BISCUIT
	LAITAGE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	MOSAIQUE DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	PETIT SUISSE AUX FRUITS	FRUIT	CRÈME VANILLE

* : 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

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 4 - DU 19 AU 25 JANVIER 2026

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
ENTRÉE	CÈLERI RÉMOULADE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE MAÏS	SALADE D'AVOCAT	CAROTTES RAPÉES	SALADE ST PIERRE	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*SAUCISSE CUISINÉE*	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	ÉMINCÉ DE VOLAILLE	SAUTÉ DE BOEUF CUISINÉ	POULET RÔTI	OEUFS BROUILLÉS À LA TOMATE	POULET MARAÎCHÈRE
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	POMMES VAPEUR	COQUILLETTE	BLÉ	POÊLÉE DE LÉGUMES ANCIENS	COEUR DE LAITUE BRAISÉ
DESSERT	MAESTRO VANILLE	FRUIT	YAOURT SUCRÉ	LAITAGE BIO	BROWNIE	BABA AU RHUM	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA
	LAITAGE	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT	COMPOTE	MOSAÏQUE DE FRUITS	ARLEQUIN DE FRUITS	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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 5 - DU 26 JANVIER AU 1ER FÉVRIER 2026

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1ER
ENTRÉE	CHOU COLESLAW	BETTERAVES EN SALADE	RADIS	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	OMELETTE	*RÔTI DE PORC*	ÉGRENÉ DE BOEUF À LA GRECQUE	TAJINE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	FLAGEOLETS	POMMES GRENAILLE	RIZ	POMMES VAPEUR	PURÉE	PÂTES	PLAT COMPLET
DESSERT	FRUIT	COMPOTE	ÎLE FLOTTANTE	GAUFRE LIÉGEOISE	PETITS SUISSE AUX FUITS	PÂTISSERIE	FRUITS AU SIROP
	YAOURT SUCRÉ	FLAN VANILLE	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	MOUSSE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	LIÉGEOIS VANILLE

* : 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

CARBONADE FLAMANDE : sauté de boeuf, bière, oignons, carottes, pain d'épices, sucre, farine, bouillon de boeuf, moutarde

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

SALADE BLANCHE : pousses

de pois, céleri râpé, coeurs de