

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 6 - DU 2 AU 8 FÉVRIER 2026

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
ENTRÉE	SALADE TRIOLO	SALADE D'AGRUMES	MACÉDOINE MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES	BETTERAVES EN SALADE	TARTARE DE TOMATES	POIREAUX VINAIGRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET EN SAUCE	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	PAUPIETTE DE VEAU	BOULES DE BOEUF EN SAUCE	*PAIN DE VIANDE *	AXOA	SAUTÉ DE CANARD SAUCE CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES RISSOLÉES	BLÉ	SEMOULE	PURÉE DE LÉGUMES	PLAT COMPLET	ROSTIES
DESSERT	FRUIT	COMPOTE POMME BANANE	FLAN NAPPÉ CARAMEL	CRÊPE	YAOURT	ÉCLAIR CHOCOLAT	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE
	PETIT SUISSE AUX FRUITS	LAITAGE	FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FLAN CHOCOLAT	COMPOTE	CRÈME DE MARRONS

* : présence de viande porcine dans le plat

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

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

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 7 - DU 9 AU 15 FÉVRIER 2026

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
ENTRÉE	CHOU COLESLAW	SALADE D'AGRUMES	CAROTTES RAPÉES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	TABOULÉ	ANTI PASTI	SALADE DE PALMIERS COMPOSÉE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET EN SAUCE	SAUTÉ DE BOEUF CUISINÉ	OMELETTE	POULET RÔTI	BOULES DE BOEUF EN SAUCE	COUSCOUS	LANGUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	POMMES ORIENTALES	FLAGEOLETS	PURÉE	POMMES VAPEUR	SALSIFIS PERSILLES	PLAT COMPLET	BOULGOUR
DESSERT	FLAN VANILLE	FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	BARRE BRETONNE	YAOURT SUCRÉ	BLANC MANGER COCO	LIÉGEOIS CAFÉ
	LAITAGE	PETIT SUISSE AUX FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE	FRUIT	FLAN VANILLE	MOSAÏQUE DE FRUITS

* : présence de viande porcine dans le plat

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

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

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 8 - DU 16 AU 22 FÉVRIER 2026

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
ENTRÉE	SALADE TRIOLO	SALADE DE MAÏS	MACÉDOINE VINAIGRETTE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE VERTE CROUTONS	CAROTTES CIBOULETTE	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	BOEUF FOYOT	*POÊLÉE DU SUD OUEST*	TOMATE FARCIE	MARMITE DE CALAMARS	CANARD PERLÉ À L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLES AUX HERBES	SEMOULE	PLAT COMPLET	RIZ	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
DESSERT	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT	YAOURT SUCRÉ	COMPOTE	YAOURT AROMATISÉ	FAR BRETON MAISON	FROMAGE BLANC SUCRÉ
	MOSAÏQUE DE FRUITS	LAITAGE	FRUIT	PETIT SUISSE AUX FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE

* : présence de viande porcine dans le plat

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

SALADE TRIOLO : chou rouge et blanc râpé, cèleri râpé, vinaigrette

CANARD PERLÉ À L'ORANGE : boulgour, effiloché de canard, jus d'orange, orange, oignon

POÊLÉE DU SUD OUEST : pdt, lardons fumés, gésiers, maïs, haricots verts, oignon, tomate, ail, persil

MARMITE DE CALAMARS : pdt, calamars, moules, oignon, sauce tomate, fumet de poisson, vin blanc, crème, ail, persil

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 9 - DU 23 FÉVRIER AU 1ER MARS 2026

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 1ER
ENTRÉE	HARICOTS FORESTIERS	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE MAÏS	CHOU CHINOIS	BETTERAVES EN SALADE	SALADE SOJA ET MAÏS	TARTARE DE LÉGUMES
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	RÔTI DE DINDE AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	ÉMINCÉ DE POULET TONKINOISE	FILET DE POULET CUISINÉ	PARMENTIER DE CANARD	MITONNÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES SAUTÉES	SEMOULE	RIZ	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	FLAGEOLETS
DESSERT	COMPOTE	LAITAGE BIO	FRUIT	TAPIOCA ANANAS ET COULIS EXOTIQUE	PETIT SUISSE AUX FRUITS	PÊCHE AU SIROP	LIÉGEOIS CAFÉ
	YAOURT NATURE	FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	MOSAÏQUE DE FRUITS	FLAN CHOCOLAT	CRÈME VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS

* : présence de viande porcine dans le plat

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

BOEUF FOYOT : sauté de boeuf, estragon, oignon, beurre lié

ÉMINCÉ DE POULET TONKINOISE: émincé de poulet, brunoise de légumes, jus d'orange, sauce soja, vinaigre blanc, sucre