

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAOIS —

Artassenx - Bascons - Bordères et Lamensans - Castanet - Cazères sur l'Adour - Grenade sur l'Adour -
Larrivière Saint-Savin - Le Vignau - Lussagnet - Maurret - Saint-Maurice sur l'Adour



MENU DIABÉTIQUE

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	FILET DE POISSON SAUCE DIEPOISE	*PAIN DE VIANDE *	AXOA	SAUTÉ DE CANARD SAUCE CHAMPIGNON
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES RISSOLÉES	blé	SEMOUTRE	PURÉE DE LÉGUMES	PLAT COMPLET	ROSTIES
FROMAGE	ST PAULIN	GOUDA	CARRÉ FRAIS	CAMEMBERT	FROMAGE	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
DESSERT	FRUIT	YAOURT NATURE	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 TRIOLO : chou blanc et rouge râpé, céleri râpé, vinaigrette

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

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAODOIS —

Artassenx - Bascons - Bordères et Lamensans - Castanet - Cazères sur l'Adour - Grenade sur l'Adour -
Larrivière Saint-Savin - Le Vignau - Lussagnet - Maurrin - Saint-Maurice sur l'Adour



MENU DIABÉTIQUE

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	BETTERAVES EN SALADE	ANTI PASTI	SALADE DE PALMIERS COMPOSÉE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET EN SAUCE	SAUTÉ DE BOEUF CUISINÉ	*SAUCISSE CUISINÉE*	POULET RÔTI	PÂTES AU SAUMON	COUSCOUS	LANGUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	POMMES ORIENTALES	FLAGEOLETS	PURÉE	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	BOULGOUR
FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE	ST PAULIN	GOUDA	CARRÉ FRAIS	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

CHOU COLESLAW : chou et carottes rapées, 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 - Castanet - Cazères sur l'Adour - Grenade sur l'Adour -
Larriière Saint-Savin - Le Vignau - Lussagnet - Maurrin - Saint-Maurice sur l'Adour



MENU DIABÉTIQUE

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	*POËLÉE DU SUD OUEST*	TOMATE FARCIÉ	MARMITE DE CALAMARS	CANARD PERLÉ À L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLES AUX HERBES	SEMOUTILLE	PLAT COMPLET	RIZ	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	CAMEMBERT	MIMOLETTE	BLEU DOUCEUR	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	GOUDA	TOMME NOIRE
DESSERT	YAOURT SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE + pamplemousse	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	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 TRIOLO : chou rouge et blanc râpé, céleri râpé, vinaigrette

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

POËLÉE 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

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAOIS —



Artassenx - Bascons - Bordères et Lamensans - Castanet - Cazères sur l'Adour - Grenade sur l'Adour -
Larriière Saint-Savin - Le Vignau - Lussagnet - Maurrin - Saint-Maurice sur l'Adour

MENU DIABÉTIQUE

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	CUISSE DE POULET RÔTI	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	ÉMINCÉ DE POULET TONKINOISE	POISSON MEUNIÈRE	RETOUR DE PÊCHE	MITONNÉ DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES SAUTÉES	SEMOUTE	RIZ	POMMES VAPEUR	ROSTIES	FLAGEOLETS
FROMAGE	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	CARRÉ FRAIS	GOUDA	FROMAGE	ST NECTAIRE	ST PAULIN
DESSERT	YAOURT NATURE	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC nature + barre chocolat noir	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : 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