

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAOIS —



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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 10 - DU 2 AU 8 MARS 2026

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
ENTRÉE	SALADE DE MAÏS	HARICOTS VERTS	CAROTTES RAPÉES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	ANTI-PASTI	SALADE BLANCHE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POULET CUISINÉ	*RÔTI DE PORC*	PAUPIETTE DE VEAU	BOEUF BOURGUIGNON	CARRI DE POULET COURGETTES COCO	LANGUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	POMMES GRENAILLE	LENTILLES	POMMES VAPEUR	SEMOULE	PÂTES	PLAT COMPLET	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	GOUDA	CARRÉ FRAIS	CAMEMBERT	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	ST PAULIN	TOMME BLANCHE
DESSERT	FROMAGE BLANC NATURE	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE + pamplemousse	COMPOTE	PETIT SUISSE NATURE	FRUIT

* : présence de viande porcine dans le plat

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

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 11 - DU 9 AU 15 MARS 2026

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
ENTRÉE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE MAÏS	MACÉDOINE MAYONNAISE	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE HARICOTS VERTS	TERRINE DE LÉGUMES	POIREAUX VINAIGRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET EN SAUCE	PAUPIETTE DE VEAU	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE	COUSCOUS	POISSON AU FOUR	RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST	RAGOÛT POMMES DE TERRE AGNEAU
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LENTILLES	PETITS POIS	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	CAMEMBERT	EMMENTAL	GOUDA	MOULÉ AIL ET FINES HERBES	FROMAGE	TOMME BLANCHE	ST PAULIN
DESSERT	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC nature+ coulis fruits rouges all. en sucre	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	COMPOTE SS SUCRE AJOUTÉ

* : présence de viande porcine dans le plat

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

RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST : riz, haricots verts, mais, 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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 12 - DU 16 AU 22 MARS 2026

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
ENTRÉE	SALADE CHOU ROUGE ET POMME	MACÉDOINE MAYONNAISE	CÈLERI RÉMOULADE	SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE DE BLÉ	TARTARE DE LÉGUMES	ANTI PASTI
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*RÔTI DE PORC*	GOULASH DE BOEUF	CUISSE DE POULET AUX HERBES	*CROZIFLETTE*	FILET DE POULET CUISINÉ	CHOUCROUTE DE LA MER	FRICASSÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLE	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR SAUCE AURORRE	PLAT COMPLET	POLENTA AUX CAROTTES
FROMAGE	TARTARE	EDAM	CROC LAIT	FROMAGE	MIMOLETTE	ST NECTAIRE AOC	TOMME NOIRE
DESSERT	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE + ananas	PETIT SUISSE NATURE	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

GOULASH DE BOEUF : sauté de boeuf, oignon, sauce tomate, paprika

CROZIFLETTE : crozets, fromage a tartiflette, lardons, oignon, crème

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

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 13 - DU 23 AU 29 MARS 2026

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 1ER
ENTRÉE	CÈLERI RÉMOULADE	BETTERAVES EN SALADE	RADIS	SALADE VERTE + FROMAGE	CAROTTES RAPÉES	SALADE ST PIERRE	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	HACHÉ DE BOEUF AU JUS	ÉMINCÉ DE VOLAILLE	POT AU FEU	*PAIN DE VIANDE*	*SAUCISSON LYONNAIS*	*RISOTTO GALICIENNE*
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	SEMOULE	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	BOULGOUR	PLAT COMPLET
FROMAGE	CAMEMBERT	GOUDA	EDAM	FROMAGE	EMMENTAL	ST PAULIN	BLEU DOUCEUR
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT	FROMAGE BLANC nature + pamplemousse	YAOURT NATURE	COMPOTE SS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE	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