

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAOIS —



Artassens - 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 19 - DU 4 AU 10 MAI 2026

	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8 FÉRIÉ	SAMEDI 9	DIMANCHE 10
ENTRÉE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE MAÏS	CRUDITÉS DE SAISON	SALADE DE TOMATES	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	RAGOUT 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	FRUIT	FROMAGE BLANC nature+ coulis fruits rouges all. en sucre	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE	COMPOTE SANS 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 GRENAUDOIS —



Artassensx - 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 20 - DU 11 AU 17 MAI 2026

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14 FÉRIÉ	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
ENTRÉE	SALADE CHOU ROUGE ET POMME	MACÉDOINE MAYONNAISE	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE COLORÉE	TARTARE DE LÉGUMES	ANTI PASTI
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*RÔTI DE PORC*	GOULASH DE BOEUF	CUISSE DE POULET AUX HERBES	*PAËLLA*	FILET DE POULET CUISINÉ	CHOUCROUTE DE LA MER	FRICASSÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLE	SEMOULE	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	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

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 -
Larivière Saint-Savin - Le Vignau - Lussagnet - Maurrin - Saint-Maurice sur l'Adour

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 21 - DU 18 AU 24 MAI 2026

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
ENTRÉE	CÈLERI RÉMOULADE	BETTERAVES EN SALADE	RADIS	SALADE VERTE + CROUTONS	CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE ST PIERRE	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	HACHÉ DE VEAU AU JUS	*RÔTI DE PORC*	POT AU FEU	*PAIN DE VIANDE*	AXOA	POULET MARAÎCHÈRE
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PURÉE	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	POMMES BOULANGÈRE
FROMAGE	CAMEMBERT	GOUDA	EDAM	FROMAGE	EMMENTAL	ST PAULIN	BLEU DOUCEUR
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT	FROMAGE BLANC nature + pamplemousse	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS 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

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 22 - DU 25 AU 31 MAI 2026

	LUNDI 25 FÉRIÉ	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
ENTRÉE	CHOU COLESLAW	BETTERAVES EN SALADE	SALADE TOMATES	SALADE VERTE FROMAGE	SALADE FRAICHEUR	SALADE DE COEURS DE PALMIER	TERRINES LÉGUMES ET SAUCE TARTARE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU	POISSON MEUNIÈRE	RÔTI DE DINDE	ÉGRENÉ DE BOEUF À LA GRECQUE	MITONNÉ DE COEUR DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLE	RIZ	POMMES VAPEUR	PÂTES	PURÉE	FLAGEOLETS
FROMAGE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	MOULÉ AIL ET FINES HERBES	FROMAGE	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	BLEU DOUCEUR
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	YAOURT NATURE	FRUIT	FROMAGE BLANC nature	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE + chocolat noir

* : présence de viande porcine dans le plat

ÉGRENÉ DE BOEUF A LA GRECQUE : égrené de boeuf, oignon, poivron, tomate, olives noires, bouillon de boeuf

SALADE FRAICHEUR : carottes râpées, tomate, concombre, vinaigrette

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