

# 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

## MENUS CLASSIQUES : DU 5 AU 11 DECEMBRE 2017

	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENREDI 8	SAMEDI 9	DIMANCHE 10	LUNDI 11
H2	CONCOMBRES	**SALADE DE CERVELAS**	MACEDOINE VINAIGRETTE	DEMI PAMPLEMOUSSE	**SALADE DE GESIERS**	DUO DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PATES
H3	SALADE POMMES DE TERRE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE MAIS	SALADE BOHEMIENNE	**SALADE PAYSANNE**	CELERI REMOULADE
H4	**MORTADELLE**	ŒUF DUR COCKTAIL	CREPE CHAMPIGNONS	POIS CHICHES TALENTAISES	**CHORIZO**	SALADE MARCO POLO	**RILLETTE**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1							
V2	**JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS**	POITRINE DE VEAU FARCIE	POT AU FEU ET SES LEGUMES	SAUMONETTE A LA TOMATE	MARMITE DE POISSON	**CHOUCROUTE GARNIE** DU CHEF	ROTI DE DINDE
V3	GOULASH DE BŒUF	CHILI CON CARNE	OMELETTE AU FROMAGE	CROQUETTES AGNEAU CURRY	MOUSSAKA	ALOUETTE DE BŒUF	CROQUETTES BŒUF SAUCE KETCHUP
V4	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE**	**COTE DE PORC**
	CORDON BLEU	**JAMBON BLANC**	**JAMBON U PAYS**	CALAMARS A LA ROMAINE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON DU PAYS**
L1							
L2	RIZ AU BEURRE	PATES AU BEURRE	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR BECHAMEL	MACARONIS AU BEURRE	PLAT COMPLET	BLE AU BEURRE
L3	SEMOULE	PLAT COMPLET AVEC RIZ	BLE AU BEURRE	COURGETTES AU BEURRE	PLAT COMPLET	RIZ AUX LEGUMES	COURGETTES AU BEURRE
L4	HARICOTS VERTS	EPINARDS PDT BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	SALSIFIS PERSILLES	ENDIVES MEUNIERES	HARICOTS BLANCS
	DUO DE COURGETTES	HARICOTS A LA TOMATE	CAROTTES JEUNES	RATATOUILLE	TOMATES PROVENCALES	CAROTTES VICHY	GARNITURE BRETONNE
F							
	CAMEMBERT	EMMENTAL	CANTADOU	FROMAGE	COMTE	CAMEMBERT	SAINTE PAULIN
D2	MOUSSE CHOCOLAT	MAESTRO VANILLE	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AGENAIS	MOUSSE CITRON	YAOURT AROMATISE

\*\* XXXXXXXX\*\* REPAS AVEC DU PORC

## MENUS CLASSIQUES : DU 12 AU 18 DECEMBRE 2017

	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17	LUNDI 18
H1	BETTERAVES EN SALADE	MACEDOINE EN SALADE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	POIREAU EN SALADE	ARTICHAUT A LA GRECQUE	BETTERAVES EN SALADE
H2	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE PIEMONTAISE	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE BLE CARNAVAL	SALADE DE RIZ CŒURS PALMIERS	TABOULE ROYAL	SALADE DE BLE
H3	**SAUCISSON SALAMI**	**PATE EN CROUTE**	CREPE AU FROMAGE	**PATE DE CAMPAGNE**	**SAUCISSON SEC**	MAQUEREAU POMMES DE TERRE	**RILLETTE**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	SAUTE DE POULET A LA CREME	DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE	**TARTIFLETTE** DU CHEF	BRANDADE DU CHEF	DAURADE DIEPPOISE	LAPIN A L'ESTRAGON	ROTI DE DINDE
V2	PAUPIETTE DE VEAU	**ROTI DE PORC**	ESCALOPE VIENNOISE	**SAUTE DE PORC AIGRE DOUCE**	**CASSOULET** DU CHEF	**POTEE AU CHOU** DU CHEF	**JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS**
V3	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANARD	**COTE DE PORC**
V4	NUGGETS DE VOLAILLE	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON BLANC**	POISSON BLANC PANE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	NUGGETS DE VOLAILLE
L1	POMMES VAPEUR	RIZ AU BEURRE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	GRATIN DAUPHINOIS	RIZ AU CURRY	COQUILLETES AU BEURRE
L2	BOULGOUR	PUREE DE POMMES DE TERRE	PATES AU BEURRE	JULIENNE DE LEGUMES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMMES NOISETTES
L3	CAROTTES AU BEURRE	BRUNOISE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS	SEMOULE	AUBERGINES GRUYERE	CAROTTES ET SALSIFIS	JARDINIERE DE LEGUMES
L4	POELEE DE LEGUMES	SALSIFIS	BLETTES A LA TOMATE	CHOU FLEUR AU BEURRE	**EPINARDS LARDONS**	CHAMPIGNONS PERSILLES	HARICOTS PLATS
F	VACHE PICON	SAINTE PAULIN	CAMEMBERT	FROMAGE	EMMENTAL	CROIX DE MALTE	GOUDA
D1	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT	ECLAIR CHOCOLAT	FLAN NAPPE CAMEL	TARTE POMMES	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AROMATISE

\*\* XXXXXXXX\*\* REPAS AVEC DU PORC

# 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

## MENUS CLASSIQUES : DU 19 AU 25 DECEMBRE 2017

	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21 REPAS DE NOEL	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24	LUNDI 25 NOEL
H1	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	MEDAILLON DE MOUSSE DE CANARD	DUO DE CRUDITES	SALADE DE HARICOTS PANACHES	SALADE COLESLAW	ASPERGES VINAIGRETTE
H2	TABOULE	**SALADE SUISSE**		MAIS MODE CALIFORNIENNE	POIREAU VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ SOJA	FEUILLETE CHAMPIGNONS
H3	ŒUF DUR COCKTAIL	**PATE DE CAMPAGNE**		**SAUCISSON SEC**	**PATE EN CROUTE**	**SAUCISSON A L'AIL**	**CHORIZO**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	OMELETTE NATURE	CUISSE DE POULET ROTI	ROTI DE FILET DE DINDE FARCIE AUX MARRONS SAUCE AUX AIRELLES	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	CALAMARS A LA CATALANE	SAUTE DE POULET	SAUMON SAUCE BAVAROISE
V2	CORDON BLEU DE DINDE	CROQUETTES BŒUF AU POIVRE		SAUTE D'AGNEAU DES BALKANS	**ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE**	TORTELLINIS SAUCE TOMATE	ROTI DE VEAU SAUCE AUX CEPES
V3	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU		BURGER DE BŒUF	FAUX FILET	**COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE**	
V4	**SAUCISSE DE STRASBOURG**	**JAMBON DU PAYS**		POISSONNETTE PANEE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	
L1	POMMES MAITRE D'HOTEL	BOULGOUR	POMMES PINS	PLAT COMPLET	PATES AU BEURRE	POMMES NOISETTES	GRATIN DAUPHINOIS
L2	RIZ AU BEURRE	BLE AU BEURRE		SEMOULE	HARICOTS VERTS	PLAT COMPLET	HARICOTS BEURRE
L3	EPINARDS P DE TERRE A LA CREME	HARICOTS VERTS PERSILLES		RATATOUILLE	RIZ JAUNE	CHOU DE BRUXELLES	ENDIVES MEUNIERES
L4	CAROTTES AU BEURRE	CHOU FLEUR AU BEURRE		COURGETTES SAUCE MORNAY	BLETTES	HARICOTS PLATS	POMMES DUCHESSES
F	CAMEMBERT	EDAM	SAINT PAULIN	SAINT MORET	EMMENTAL	TOME	TOME
D1	FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT	BUCHE PATISSIERE AU CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE	TARTES POMMES	VELOUTE FRUITS	BUCHE DE NOEL FRUIT

\*\* XXXXXXXX\*\* REPAS AVEC DU PORC

## MENUS CLASSIQUES : DU 26 DECEMBRE AU 1<sup>ER</sup> JANVIER 2017

	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31	LUNDI 01
H1	MACEDOINE VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	SALADE VERTE	ŒUF MAYONNAISE	ASPERGES VINAIGRETTE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DU PECHEUR
H2	SALADE DE PATES MAIS	TABOULE	BLE EN TABOULE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DU PECHEUR	MACEDOINE VINAIGRETTE	FEUILLETE CHEVRE FONDU
H3	**OUICHE**	CREPE FROMAGE	**MORTADELLE**	**SAUCISSON SALAMI**	**CHORIZO**	**SAUCISSON SEC**	**SAUCISSON SEC**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	ALOUETTE DE BŒUF	MIGNONNETTE AGNEAU SAUCE TOMATE	PAUPIETTE DE VEAU A LA PAYSANNE**	ROTI DE DINDE	AILE DE RAIE AUX CAPRES	MARENGO DE VOLAILLE	NOIX DE ST JACQUES SAUCE POIREAUX
V2	**ROTI DE PORC PRUNEAUX**	**CHOUCROUTE GARNIE** DU CHEF	ESCALOPE VIENNOISE	DOS DE COLIN CREOLE	**JAMBONNEAU ET LEGUMES**	POITRINE DE VEAU FARCIE	CIVET DE CERF
V3	BURGER DE BŒUF SAUCE AU POIVRE	FAUX FILET CRU	BURGER DE BŒUF	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET	**COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE**	
V4		**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON BLANC**	CALAMARS ROMAINE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	
L1	POMMES NOISETTES	BLE AU BEURRE	SEMOULE	LENTILLES	MACARONIS	SPAGHETTI AU BEURRE	RIZ BASMATI
L2	RIZ AU BEURRE	PLAT COMPLET	COQUILLETES	PUREE	PLAT COMPLET	FLAGEOLETS	POMMES DUCHESSES
L3	CHOU FLEUR BECHAMEL	GARNITURE BRETONNE	HARICOTS VERTS BEURRE	CELERI AU GRATIN	JULIENNE DE LEGUMES	POEELE DE LEGUMES	POEELE DE LEGUMES
L4	CAROTTES PERSILLEES	HARICOTS BEURRE	EPINARDS P DE TERRE BECHAMEL	COURGETTES AU BEURRE	POEELE CAMPAGNARDE	HARICOTS PLATS	TOMATES PROVENCALES
F	CAMEMBERT	EMMENTAL	EDAM	FROMAGE	GOUDA	EDAM	COMTE
D1	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE	SEMOULE AU LAIT	CREME DESSERT PRALINEE	CREME AUX ŒUFS

\*\* XXXXXXXX\*\* REPAS AVEC DU PORC