

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 27 FÉVRIER AU 5 MARS 2018

	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 1	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4	LUNDI 5
H2	CAROTTES RAPEES	HARICOTS VERTS EN SALADE	LENTILLES EN SALADE	BETTERAVES EN SALADE	RIZ NICOISE	POIREAU VINAIGRETTE	DUO DE RAPEES
H3	SALADE DE PATES	SALADE DE POIS CHICHES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	**SALADE MEXICAINE**	ARTICHAUT AMANDES	SALADE DE HARICOTS VERTS	TABOULE DE BLE
H4	**GALANTINE**	**PATE DE CAMPAGNE**	CREPE FROMAGE	**MORTADELLE**	SARDINES POMMES DE TERRE	**SAUCISSON SEC**	**RILLETTE**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1							
V2	**CHIPOLATAS GRILLEES**	**CROQUE MONSIEUR** SALADE	SAUTE DE POULET BARBECUE	HOKI AUX CAPRES	**ENDIVES AU JAMBON RECETTE DU CHEF**	RAGOUT D'AGNEAU	POULET PERSILLADE
V3	PAUPIETTE DE VEAU A LA CREME	FRICASSEE DE DINDE	HACHIS PARMENTIER RECETTE DU CHEF	**BOUDIN AUX POMMES**	DAURADE NORDIQUE	CALAMARS A LA CATALANE	TORTELLINIS TOMATE
V4	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANARD	**COTE DE PORC**
	CORDON BLEU	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	NUGGETS POISSON	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON BLANC**
L1							
L2	LENTILLES	PLAT COMPLET	COQUILLETES AU BEURRE	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR AU BEURRE
L3	POMMES DUCHESSES	BLE	PLAT COMPLET	RIZ AU BEURRE	*GRATIN CAMPAGNARD*	PATES AU FROMAGE	PLAT COMPLET
L4	CHOUX DE BRUXELLES	POELEE DE LEGUMES	PETITS POIS CAROTTES	EPINARDS A LA CREME	BLE AU BEURRE	COURGETTES BECHAMEL	JARDINIERE DE LEGUMES
	BLETTES PERSILLEES	GARNITURE BRETONNE	CAROTTES POMPADOUR	RATATOUILLE	GRATIN DE CELERI	AUBERGINES GRATINEES	FLAGEOLETS
F							
	EDAM	CAMEMBERT	GOUDA	FROMAGE	TOME	SAINT PAULIN	EDAM
D2	CREME DESSERT VANILLE	VELOUTE AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT	BAVAROIS FRAMBOISE	VIENNOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC

MENUS CLASSIQUES : DU 6 AU 12 MARS 2018

	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11	LUNDI 12
H1	CONCOMBRES	**SALADE DE CERVELAS**	MACEDOINE MAYONNAISE	DEMI PAMPLEMOUSSE	RADIS BEURRE	DUO DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PATES
H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE MAIS	SALADE BOHEMIENNE	**SALADE PAYSANNE**	CELERI REMOULADE
H3	**MORTADELLE**	ŒUF SAUCE COCKTAIL	CREPE CHAMPIGNONS	POIS CHICHES TALENTAISES	**CHORIZO**	SALADE MARCO POLO	**RILLETTE**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	**JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS**	OMELETTE AU FROMAGE	POT AU FEU ET SES LEGUMES RECETTE DU CHEF	SAUMONETTE A LA TOMATE	MARMITTE DE POISSON RECETTE DU CHEF	**CHOUCROUTE GARNIE** RECETTE DU CHEF	ROTI DE DINDE
V2	GOULASH DE BŒUF	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	POITRINE DE VEAU FARCIE	CROQUETTES AGNEAU CURRY	MOUSSAKA	ALOUETTE DE BŒUF	CROQUETTES BŒUF SAUCE KETCHUP
V3	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE**	**COTE DE PORC**
V4	CORDON BLEU	**JAMBON BANC**	**JAMBON DU PAYS**	CALAMARS A LA ROMAINE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON DU PAYS**
L1	RIZ AU BEURRE	PATES AU BEURRE	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR BECHAMEL	MACARONIS AU BEURRE	PLAT COMPLET	BLE AU BEURRE
L2	SEMOULE	PLAT COMPLET AVEC SALADE VERTE	BLE AU BEURRE	COURGETTES AU BEURRE	PLAT COMPLET	RIZ AUX LEGUMES	COURGETTES AU BEURRE
L3	HARICOTS PLATS	EPINARDS PDT BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES VAPEUR	SALSIFIS PERSILLES	ENDIVES MEUNIERES	HARICOTS BLANCS
L4	DUO DE COURGETTES	HARICOTS A LA TOMATE	CAROTTES JEUNES	RATATOUILLE	TOMATES PROVENCALES	CAROTTES VICHY	GARNITURE BRETONNE
F							
	CAMEMBERT	EMMENTAL	CANTADOU	FROMAGE	COMTE	CAMEMBERT	SAINT PAULIN
D1	MOUSSE CHOCOLAT	MAESTRO VANILLE	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT CHOCOLAT	CARRE CHOCOLAT	MOUSSE CITRON	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 13 AU 19 MARS 2018

	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18	LUNDI 19
H1	CREPE FROMAGE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CONCOMBRE CIBOULETTE	CAROTTES RAPEES	POIREAU EN SALADE	ARTICHAUT A LA GRECOUE	BETTERAVES EN SALADE
H2	MACEDOINE VINAIGRETTE	LENTILLES EN SALADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE BLE CARNAVAL	SALADE DE RIZ CŒUR PALMIERS	TABOULE ROYAL	SALADE DE BLE
H3	**SAUCISSON SALAMI**	**PATE EN CROUTE**	**ŒUF DUR FACON MEURETE**	**PATE DE CAMPAGNE**	**SAUCISSON SEC**	MAQUEREAU POMMES DE TERRE	**PATE DE CAMPAGNE**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	SAUTE DE POULET A LA CREME	**TARTIFLETTE** RECETTE DU CHEF	POULET FRANC COMTOIS	DOS DE COLIN AU FOUR	DAURADE DIEPPOISE	LAPIN A L'ESTRAGON	ROTI DE DINDE
V2	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	ESCALOPE VIENNOISE	POITRINE DE VEAU FARCIE	**SAUTE DE PORC SCE AIGRE DOUCE**	**CASSOULET** RECETTE DU CHEF	**POTEE AU CHOU** RECETTE 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 BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	POISSON BLANC PANE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	NUGGETS DE VOLAILLE
L1	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	SALSIFIS PERSILLES	RIZ CREOLE	GRATIN DAUPHINOIS	RIZ AU CURRY	COQUILLETES AU BEURRE
L2	BOULGOUR	PATES AU BEURRE	CAROTTES PERSILLEES	JULIENNE DE LEGUMES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMMES NOISETTES
L3	CHOUX DE BRUXELLES	HARICOTS PLATS	PRINTANIERE DE LEGUMES	SEMOULE	AUBERGINES GRUYERE	CAROTTES ET SALSIFIS	JARDINIERE DE LEGUMES
L4	POELEE DE LEGUMES	BLETTES A LA TOMATE	PUREE DE POMMES DE TERRE	CHOU FLEUR AU BEURRE	**EPINARDS LARDONS**	CHAMPIGNONS PERSILLES	HARICOTS PLATS
F	VACHE PICON	CAMEMBERT	EDAM	FROMAGE	EMMENTAL	CROIX DE MALTE	GOUDA
D1	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT	CHOU VANILLE	FLAN NAPPE CAMEL	TARTE POMMES	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AROMATISE

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC

MENUS CLASSIQUES : DU 20 AU 26 MARS 2018

	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25	LUNDI 26
H1	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	MACEDOINE EN SALADE	DUO DE CRUDITES	SALADE DE HARICOTS PANACHES	POIREAU VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW
H2	TABOULE	**SALADE SUISSE**	SALADE DE PATES	MAIS MODE CALIFORNIENNE	SARDINES POMMES DE TERRE	CROISSON DUBARRY	SALADE DE RIZ SOJA
H3	ŒUF DUR COCKTAIL	**RILLETTE**	CREPE FROMAGE	**SAUCISSON SEC**	**SAUCISSON A L'AIL**	**CHORIZO**	**PATE DE CAMPAGNE**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	**ROTI DE PORC**	CUISSE DE POULET ROTI	DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	CALAMARS A LA CATALANE	TRUITE AUX AMANDES	SAUTE DE POULET
V2	CORDON BLEU DE DINDE	CROQUETTES BŒUF AU POIVRE	OMELETTE NATURE	SAUTE D'AGNEAU DES BALKANS	**ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE**	ROTI DE VEAU AU JUS	TORTELLINIS SAUCE CHAMPIGNONS
V3	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	BURGER DE BŒUF	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANARD	**COTE DE PORC**
V4	**SAUCISSE DE STRASBOURG**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON BLANC**	NUGGETS DE POISSON	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON DU PAYS**
L1	POMMES MAITRE D'HOTEL	BOULGOUR	RIZ AU BEURRE	PLAT COMPLET	PATES AU BEURRE	GRATIN CAMPAGNARD	POMMES NOISETTES
L2	RIZ AU BEURRE	BLE AU BEURRE	PUREE	SEMOULE	JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PLAT COMPLET
L3	EPINARDS P DE TERRE A LA CREME	SALSIFIS	BRUNOISE DE LEGUMES	RATATOUILLE	RIZ JAUNE	ENDIVES MEUNIERES	CHOUX DE BRUXELLES
L4	CAROTTES AU BEURRE	CHOU FLEUR AU BEURRE	HARICOTS BEURRE	GRATIN DE COURGETTES	BLETTES	POMMES DUCHESSES	HARICOTS VERTS
F	CAMEMBERT	EDAM	SAINT PAULIN	SAINT MORET	EMMENTAL	TOME	ST BRICET
D1	FLAN NAPPE CAMEL	FRUIT	ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE	BAVAROIS FRAMBOISE	CRUMBLE POMMES	VELOUTE FRUITS

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

MENUS CLASSIQUES : DU 27 MARS AU 2 AVRIL 2018

	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE de Pâques 01	LUNDI 02
H1	MACEDOINE VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	SALADE VERTE	ŒUF MAYONNAISE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE DE CONCOMBRES
H2	TABOULE	SALADE DE PATES MAIS	BLE EN TABOULE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DU PECHEUR	FEUILLETE CHEVRE FONDU	SALADE PATES ET MAIS
H3	**SAUCISSON SALAMI**	CREPE FROMAGE	**MORTADELLE**	**OUICHE**	**CHORIZO**	**SAUCISSON SEC**	**SAUCISSON SEC**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	MIGNONETTE AGNEAU SAUCE TOMATE	ROTI DE BŒUF	ROTI DE DINDE	TRIPES A LA MODE DE CAEN RECETTE DU CHEF	GIGOT DE MOUTON	BOULETTE BŒUF SCE POIVRE
V2	**ROTI DE PORC PRUNEAUX**	**CHOUCROUTE GARNIE RECETTE DU CHEF**	ESCALOPE VIENNOISE	DOS DE COLIN CREOLE	**JAMBONNEAU ET LEGUMES RECTTE DU CHEF**	PINTADE ROTIE	**SAUTE DE PORC SAUCE POIVRONS VERTS**
V3	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	BURGER DE BŒUF	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE**	BURGER DE BŒUF SAUCE AU POIVRE
V4	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON BLANC**	CALAMARS ROMAINE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON GRILL SAUCE TOMATE**
L1	POMMES BOULANGERES	BLE AU BEURRE	RIZ AU BEURRE	LENTILLES	MACARONIS	RIZ BASMATI	CHOU DE BRUXELLES
L2	SEMOULE	PLAT COMPLET	COQUILLETES	PUREE	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSES	POMMES NOISETTES
L3	SALSIFIS	GARNITURE BRETONNE	HARICOTS PLATS	CHOU FLEUR BECHAMEL	JULIENNE DE LEGUMES	FLAGEOLETS	RIZ AU BEURRE
L4	CAROTTES PERSILLEES	HARICOTS BEURRE	EPINARDS P DE TERRE BECHAMEL	COURGETTES AU BEURRE	GRATIN DE POIREAUX	TOMATES A LA PROVENCALE	HARICOT BEURRE
F	CAMEMBERT	EDAM	EMMENTAL	FROMAGE	GOUDA	COMTE	CAMEMBERT
D1	COMPOTE DE POMMES	FLAN NAPPE CAMEL	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE	CARRE CHOCOLAT	CREME AUX ŒUFS	LAIT GELIFIE CHOCOLAT

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC