

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 28 AOUT AU 3 SEPTEMBRE 2018

	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 01	DIMANCHE 02	LUNDI 03
H2	CREPE FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON	CAROTTES RAPEES	POIREAUX EN SALADE	ARTICHAUT A LA GRECQUE	BETTERAVES EN SALADE
H3	MACEDOINE VINAIGRETTE	LENTILLES EN SALADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE BLE CARNAVAL	SALADE DE HARICOTS VERTS	LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE BLE
H4	**SAUCISSON SALAMI**	**PATE EN CROUTE**	ŒUF DUR EN SALADE	**PATE DE CAMPAGNE**	**SAUCISSON SALAMI**	MAQUEREAU POMMES DE TERRE	**RILLETES**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1							
V2	SAUTE DE POULET A LA CREME	COURGETTES FARCIES TOMATE RIZ	RAGOUT DE BŒUF POMMES DE TERRE ET CAROTTES DU CHEF	DOS DE COLIN AU FOUR	DAURADE DIEPPOISE	PINTADE A L'ESTRAGON	ROTI DE DINDE
V3	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	ESCALOPE VIENNOISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS**	*ROTI DE PORC FROID** SALADE DE PATES	**PAELLA** RECETTE DU CHEF	SAUTE D'AGNEAU	**JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS**
V4	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANARD	**COTE DE PORC**
	NUGGETS DE VOLAILLE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	POISSON BLANC PANE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	NUGGETS DE VOLAILLE
L1							
L2	RIZ CREOLE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	GRATIN DAUPHINOIS	RIZ AU CURRY	COQUILLETES AU BEURRE
L3	BOULGOUR	PATES AU BEURRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	SEMOULE	POMMES NOISETTES
L4	CAROTTES AU BEURRE	HARICOTS PLATS	GARNITURE BRETONNE	JULIENNE DE LEGUMES	AUBERGINES GRUYERE	CAROTTES ET SALSIFIS	JARDINIERE DE LEGUMES
	POEELE DE LEGUMES	CHOU FLEUR AU BEURRE	CHOUX DE BRUXELLES	BLETTES PERSILLEES	**EPINARDS LARDONS**	CHAMPIGNONS PERSILLES	HARICOTS PLATS
F							
	VACHE PICON	CAMEMBERT	EDAM	FROMAGE	EMMENTAL	CROIX DE MALTE	GOUDA
D2	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT	CHOU VANILLE	FLAN NAPPE CAMEL	TARTE POMMES	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AROMATISE

XXXXXXXX REPAS AVEC DU PORC

MENUS CLASSIQUES : DU 4 AU 10 SEPTEMBRE 2018

	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 7	SAMEDI 8	DIMANCHE 9	LUNDI 10
H1	CHOU BLANC 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	**PATE DE CAMPAGNE**	CREPE FROMAGE	**SAUCISSON SEC**	**SAUCISSON A L'AIL**	**CHORIZO**	**PATE DE CAMPAGNE**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	CUISSE DE POULET ROTI	OMELETTE NATURE	DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE	HACHIS PARMENIER RECETTE DU CHEF	CALAMARS A LA CATALANE	TRUITE AUX AMANDES	SAUTE DE POULET
V2	CORDON BLEU DE DINDE	CROQUETTES BŒUF AU POIVRE	**ROTI DE PORC**	SAUTE D'AGNEAU DES BALKANS	**ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE**	ROTI DE VEAU AU JUS	TORTELLINIS SAUCE TOMATE
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	CARRE ABRICOT	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 - Larrivière Saint-Savin - Le Vignau - Lussagnet - Maurrin - Saint-Maurice sur l'Adour

MENUS CLASSIQUES : DU 11 AU 17 SEPTEMBRE 2018

	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16	LUNDI 17
H1	MACEDOINE VINAIGRETTE	CELERI REMLOULADE	SALADE VERTE ET CROUTONS	ŒUF MAYONNAISE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	CHAMPIGNONS A LA GRECOUE	SALADE DE CONCOMBRES
H2	TABOULE	SALADE DE PATES MAIS	BLE EN TABOULE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DU PECHEUR	FEUILLETE CHEVRE FONDU	BLE EN TABOULE
H3	**SAUCISSON SALAMI**	CREPE FROMAGE	**MORTADELLE**	**QUICHE**	**CHORIZO**	**SAUCISSON SEC**	**SALAMI**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	MIGNONETTE AGNEAU SAUCE TOMATE	ROTI DE BŒUF	ROTI DE DINDE	AILE DE RAIE AUX CAPRES	TRIPES A LA MODE DE CAEN RECETTE DU CHEF	BOULES DE BŒUF SAUCE POIVRE
V2	**ROTI DE PORC PRUNEAUX**	**CHOUROUTE GARNIE RECETTE DU CHEF**	ESCALOPE VIENNOISE	DOS DE COLIN CREOLE	**JAMBONNEAU ET LEGUMES RECETTE 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
V4	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON BLANC**	CALAMARS ROMAINE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**
L1	POMMES BOULANGERES	BLE AU BEURRE	RIZ AU BEURRE	LENTILLES	MACARONIS	RIZ BASMATI	BLETTES BECHAMEL
L2	SEMOULE	PLAT COMPLET	COQUILLETES	PUREE	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSES	LENTILLES
L3	COURGETTES AU BEURRE	GARNITURE BRETONNE	HARICOTS PLATS	CHOU FLEUR BECHAMEL	JULIENNE DE LEGUMES	POEELE DE LEGUMES	RIZ AU BEURRE
L4	CAROTTES PERSILLEES	HARICOTS BEURRE	EPINARDS P DE TERRE BECHAMEL	SALSIFIS	GRATIN DE POIREAUX	TOMATES A LA PROVENCALE	HARICOT BEURRE
F	CAMEMBERT	EMMENTAL	EDAM	FROMAGE	GOUDA	COMTE	CAMEMBERT
D1	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	PETIT SUISSE SUCRE	YAOURT AROMATISE	CARRE MILLEFEUILLES	CREME AUX ŒUFS	LAIT GELIFIE CHOCOLAT

XXXXXXXX **REPAS AVEC DU PORC**

MENUS CLASSIQUES : DU 18 AU 24 SEPTEMBRE 2018

	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23	LUNDI 24
H1	SALADE MAIS SOJA	CAROTTES RAPEES	SALADE VERTE	ŒUF VINAIGRETTE	POIREAU VINAIGRETTE	ARTICHAUT PARMENTIER	CELERI REMOULADE
H2	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE PATES ET MAIS	SALADE DE RIZ COMPOSEE	CELERI REMOULADE	SALADE ARDECHOISE	SALADE COLESLAW	SAL PATES TRICOLERE
H3	**RILLETTE**	TABOULE	**SALADE DE CERVELAS**	**PATE DE CAMPAGNE**	SALADE DU PECHEUR	**SAUCISSON SEC**	**PATE DE CAMPAGNE**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	FILET DE HOKI SAUCE ORANGE	POULET ROTI AU JUS	ROTI DE DINDE	DOS DE COLIN SAUCE CURRY	PINTADE BRUNOISE	**PAELLA** RECETTE DU CHEF	BOULES DE MOUTON TOMATE
V2	**ROTI DE PORC SAUCE PROVENCALE**	**GALETTE JAMBON FROMAGE**	TAJINE DE BŒUF	MANCHON DE POULET	**JAMBONNEAU AU CHOU** RECETTE DU CHEF	ROTI DE BŒUF	**SAUCISSETTES GRILLEES**
V3	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANARD	BURGER DE BŒUF
V4	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	NUGGETS DE POISSON	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**
L1	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PUREE	PETITS POIS	BOULGOUR	MACARONIS	PLAT COMPLET	POMMES NOISETTES
L2	SEMOULE DE BLE	PLAT COMPLET SALADE	POMMES NOISETTES	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET	GRATIN DAUPHINOIS	LENTILLES
L3	HARICOTS PLATS	GRATIN DE CELERI	CAROTTES BEURRE	COURGETTES PERSILLEES	AUBERGINES ROMAINE	RATATOUILLE	PRINTANIERE DE LEGUMES
L4	POEELE DE LEGUMES	**COURGETTES AUX LARDONS**	COQUILLETES	CHOUX DE BRUXELLES	EPINARDS A LA CREME	TOMATES FRANC COMTOISE	BLETTES A LA CREME
F	GOUDA	ST PAULIN	RONDELE	FROMAGE	CREME ROQUEFORT	MINI BONBEL	EDAM
D1	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC SUCRE	COMPOTE POMME	ECLAIR VANILLE	TARTE AUX POMMES	MAESTRO CAFE	FRUIT

XXXXXXXX **REPAS AVEC DU PORC**

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAUDOIS —



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 25 SEPTEMBRE AU 1^{ER} OCTOBRE 2018

	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30	LUNDI 01
H2	BETTERAVES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MAIS MODE CALIFORNIENNE	CAROTTES RAPEES	ARTICHAUT A LA GRECQUE	ASPERGES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES
H3	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	SALADE FRAICHEUR	SALADE DE HARICOTS BLANCS	SAL BLE PALMIER	TABOULE	TABOULE
H4	**GALANTINE**	**CHORIZO**	CREPE FROMAGE	**RILLETTE**	SARDINES P DE TERRE	**SAUCISSON SEC**	**SAUCISSON SALAMI**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1							
V2	FRICASSEE DE DINDE	**BOUDIN GRILLE**	GOULASH DE BŒUF	SAUMONETTE SAUCE A LA MOUTARDE	OMELETTE AU FROMAGE	POULE AU POT RECETTE DU CHEF	SAUTE DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS
V3	SPAGHETTI BOLOGNAISE RECETTE DU CHEF	DOS DE COLIN AU FOUR	PAUPIETTE DE VEAU A LA CREME	SAUTE DE POULET	SAUMON JULIENNE	SAUTE D'AGNEAU	**JAMBON GRILL SAUCE TOMATE**
V4	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BOEUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE**	BURGER DE BŒUF
	JAMBON YORK	NUGGETS DE VOLAILLE	**JAMBON DU PAYS**	CALAMARS ROMAINE	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**
L1							
L2	SEMOULE	PUREE	TORTIS AU BEURRE	RIZ AU BEURRE	ENDIVES BRAISSEES	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSES
L3	PLAT COMPLET	COURGETTES SAUTEES	POMMES VAPEUR	POEELE 4 LEGUMES	POMMES DUCHESSES	FLAGEOLETS	HARICOTS PLATS
L4	CAROTTES AU BEURRE	CHOU FLEUR AU BEURRE	BATONNIERE LEGUMES	EPINARDS A LA CREME	COQUILLETES AU FROMAGE	CHOU DE BRUXELLES	CHOU FLEUR BECHAMEL
	HARICOTS VERTS PERSILLES	JULIENNE DE LEGUMES	PUREE DE PETITS POIS	**SALSIFIS LARDONS**	GRATIN DE COURGETTES	CHAMPIGNONS A LA CREME	BLE AU BEURRE
F							
	TOME	SAINT MORET	BOURSIN AIL ET FINES HERBES	CAMEMBERT	GOUDA	TOME	BOURSIN
D2	MAESTRO CHOCOLAT	FRUIT	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT	TARTE CITRON	FRUIT	COMPOTE

XXXXXXXX REPAS AVEC DU PORC