

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 2 AU 8 OCTOBRE 2018

	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07	LUNDI 08
H2	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE JEANNOT LAPIN	RADIS BEURRE	POIREAU VINAIGRETTE	DUO DE RAPES
H3	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE PATE NAPOLI	RIZ NICOISE	ŒUF VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW	SALADE BOHEMIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE
H4	CREPE AU FROMAGE	**RILLETES**	SOMBRERO ANDALOUSE	**MORTADELLE**	**SAUCISSON SALAMI**	**CHORIZO**	*PATE DE CAMPAGNE*
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1							
V2	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	CUISSE DE POULET ROTI	**ROTI DE PORC AUX EPICES**	DOS DE COLIN SCE ROMARIN CITRON	CALAMARS A LA VINITIENNE	**CHOUCROUTE** RECETTE DU CHEF	PAUPIETTE DE VEAU
V3	**PAELLA** RECETTE DU CHEF	BŒUF AUX 2 LEGUMES	OMELETTE NATURE	BOULETTE AGNEAU SAUCE TOMATE	ROGNONS DE BŒUF AU VIN ROUGE	BŒUF A LA FOYOT	SAUTE DE BŒUF SAUCE BASILIC
V4	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANARD	**COTE DE PORC**
	CORDON BLEU	**JAMBON DU PAYS**	JAMBON YORK**	POISSONNETTE PANEE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**
L1							
L2	MACARONIS	FLAGEOLETS	POMMES NOISETTES	POMMES VAPEUR	SEMOULE AUX RAISINS	PLAT COMPLET	POMMES NOISETTES
L3	PLAT COMPLET	PURÉE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES BEURRE	RIZ AU BEURRE	GRATIN DAUPHINOIS	PENNE AU FROMAGE	BOULGOUR
L4	COURGETTES	PETITS POIS	GRATIN DE CELERI	EPINARDS A LA CREME	SALSIFIS PERSILLES	HARICOTS VERTS	CHOU DE BRUXELLES
	HARICOTS BEURRE	POEELE DE LEGUMES	CAROTTES AU BEURRE	CHOU FLEUR AU BEURRE	TOMATES PROVENCALES	AUBERGINES GRUYERE	BLETTES VENDEENNES
F							
	CAMEMBERT	VACHE PICON	GOUDA	FROMAGE	COMTE	TOME	CAMEMBERT
D2	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT	YAOURT AROMATISE	BAVAROIS FRAMBOISE	PRUNEAUX AU SIROP	FLAN NAPPE CARAMEL

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC

MENUS CLASSIQUES : DU 9 AU 15 OCTOBRE 2018

	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14	LUNDI 15
H1	SALADE MAIS	SALADE BRETONNE	CAROTTES RAPEES	BETERRAVES EN SALADE	SALADE FRAICHEUR	ARTICHAUT AMANDES	SALADE DE HARICOTS VERTS
H2	CONCOMBRE VINAIGRETTE	**SALADE MICHEL**	SALADE PATES COMPOSEE	TABOULE	MAQUEREAU POMMES DE TERRE	LENTILLES AUX GESIERS	POMMES DE TERRE MORLAIX
H3	**ROULADE**	**SALAMI**	**SALADE DE CERVELAS**	CREPE CHAMPIGNONS	**SALAMI**	MACEDOINE MAYONNAISE	CREPE FROMAGE
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	PENNE BOLOGNAISE RECETTE DU CHEF	**BOUDIN GRILLE**	POULET ROTI AU THYM	DOS DE COLIN AU BEURRE D'HERBES	BLANQUETTE DE VEAU	**POTEE AU CHOU** RECETTE DU CHEF	CHOU FARCI SAUCE TOMATE
V2	**ROTI DE PORC AUX HERBES DE PROVENCE	ROTI DE DINDE	BŒUF HONGROISE	BOULES D'AGNEAU SAUCE POIVRE	ROTI DE BŒUF	SAUMON BEURRE CRUSTACES	CROQUETTE DE BŒUF 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 FRANCFORT**	CORDON BLEU	**JAMBON YORK**	POISSON PANE	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**	*JAMBON DU PAYS*
L1	PLAT COMPLET	PURÉE	RIZ BEURRE	BLE AU BEURRE	PIZ PILAF	PLAT COMPLET	SEMOULE
L2	RIZ PILAF	COQUILLETES SAUCE PESTO	POMMES DUCHESSES	POMMES VAPEUR	HARICOTS BEURRE	MACARONIS AU BEURRE	PATES AU BEURRE
L3	HARICOTS PLATS	EPINARDS BECHAMEL	BRUNOISE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	ENDIVES BRAISEES	**GRATIN CAMPAGNARD**	COURGETTES AU BEURRE
L4	GRATIN DE COURGETTES	FONDUE DE CAROTTES	CHOU FLEUR AU BEURRE	SALSIFIS PERSILLES	POMMES TRIETTES	LEGUMES GLACES	JARDINIERE DE LEGUMES
F							
	CREME DE GRUYERE	SAINT PAULIN	FROMAGE	RONDELE	EMMENTAL	GOUDA	CAMEMBERT
D1	FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	FRUIT	MILLEFEUILLES	SEMOULE AU LAIT	LAIT GELIFIE AU CARAMEL

** 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 16 AU 22 OCTOBRE 2018

	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21	LUNDI 22
H1	CONCOMBRES SALADE	"SALADE VIETNAMIENNE"	CAROTTES RAPEES	BETTERAVES EN SALADE	SALADE VERTE	ARTICHAUT AUX AMANDES	CAROTTES RAPEES
H2	SALADE DE BLE	PATES MARCO POLO	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE HARICOTS ROUGES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	TABOULE
H3	"SAUCISSON SEC"	"PATE EN CROUTE"	ŒUF DU COCKTAIL	"PATE DE CAMPAGNE"	"RILLETTE"	"QUICHE"	"SAUCISSON SALAMI"
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	ROTI DE DINDE	PAUPIETTE DE VEAU	"SAUCISSE TOULOUSE GRILLEE"	BRANDADE PARMENTIERE	TRUITE AUX AMANDES	AXOA DE VEAU	SAUTE DE DINDE CHAMPIGNONS
V2	COLIN A L'ESPAGNOLE	ESCALOPE VIENNOISE	SPAGHETTI CARBONARA A LA DINDE RECETTE DU CHEF	ROTI DE BŒUF	"SALMIS DE PINTADE"	"ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE"	"JAMBON GRILLE SAUCE TOMATE "
V3	BURGER DE BŒUF SAUCE POIVRE	FAUX FILET CRU	"COTE DU PORC"	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	"COTE DE PORC CHARCUTIERE"	BURGER DE BŒUF
V4	"JAMBON BLANC"	"JAMBON DU PAYS"	"JAMBON BLANC"	CALAMARS ROMAINE	"JAMBON YORK"	"JAMBON DU PAYS"	"JAMBON D'YORK"
L1	POMMES NOISETTES	PUREE DE POMMES DE TERRE	POMMES PERSILLEES	PLAT COMPLET	COQUILLETES AU BEURRE	PLAT COMPLET (POMMES VAPEUR)	POMMES DUCHESSES
L2	RIZ CREOLE	HARICOTS BEURRE	PLAT COMPLET	SEMOULE AUX RAISINS	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ DU SUD	BLE AU BEURRE
L3	CHOUX DE BRUXELLES PERSILLES	POEELE DE LEGUMES	CAROTTES JEUNES	CHOU FLEUR AU BEURRE	CHAMPIGNONS A LA CREME	FONDUE DE POIREAUX	CHOU FLEUR BECHAMEL
L4	HARICOTS PLATS	PETITS POIS	EPINARDS A LA CREME	BLE AU BEURRE	GRATIN BROCOLIS AUX NOIX	BLETTES A LA CREME	HARICOTS VERTS
F	SAINT PAULIN	GOUDA	FROMAGE	EDAM	CAMEMBERT	COMTE	BOURSIN NATURE
D1	FROMAGE BLANC SUCRE	CREME DESSERT VANILLE	YAOURT NATURE SUCRE	ECLAIR VANILLE	TARTE NORMANDE	POIRE AU SIROP	COMPOTE

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC

MENUS CLASSIQUES : DU 23 AU 29 OCTOBRE 2018

	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28	LUNDI 29
H1	TOMATES EN SALADE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE JEANNOT LAPIN	RADIS BEURRE	POIREAU VINAIGRETTE	DUO DE RAPES
H2	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE PATES NAPOLI	RIZ NICOISE	ŒUF VINAIGRETTE	SALADE SEICHE RIZ	SALADE BOHEMIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE
H3	**MORTADELLE**	**RILLETTE**	SOMBRERO ANDALOUSE	CREPE FROMAGE	SALADE COLESLAW	**CHORIZO**	**PATE DE CAMPAGNE**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	CUISSE DE POULET ROTI	SAUTE DE BŒUF SAUCE TEX MEX	DOS DE COLIN SCE ROMARIN CITRON	DORADE DIEPPOISE	**CHOUCROUTE** DU CHEF	BŒUF HONGROISE
V2	**PAELLA** DU CHEF	**ROTI DE PORC AU JUS**	OMELETTE NATURE	BOULETTES AGNEAU AUX EPICES	**ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE**	BŒUF A LA FOYOT	FRICASSEE DE DINDE
V3	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANRD	**COTE DE PORC**
V4	CORDON BLEU	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**	POISSON PANE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**
L1	MACARONIS	FLAGEOLETS	POMMES NOISETTES	POMMES VAPEUR	SEMOULE AUX RAISINS	PLAT COMPLET	POMMES NOISETTES
L2	PLAT COMPLET	PUREE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES AU FROMAGE	RIZ AU BEURRE	GRATIN DAUPHINOIS	PENNE AU BEURRE	COQUILLETES
L3	PETITS POIS	HARICOTS BEURRE	EPINARDS A LA CREME	PRINTANIERE DE LEGUMES	SALSIFIS PERSILLES	HARICOTS BEURRE	CHOU DE BRUXELLES
L4	HARICOTS PLATS	POEELE DE LEGUMES	CAROTTES AU BEURRE	COURGETTES GRATINEES	TOMATES PROVENCALES	AUBERGINE GRUYERE	FONDUE DE CAROTTES
F	CAMEMBERT	VACHE PICON	GOUDA	FROMAGE	COMTE	TOME	CAMEMBERT
D1	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT	YAOURT AROMATISE	CRUMBLE AUX POMMES	PRUNEAUX AU SIROP	FLAN NAPPE CAMEL

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC