

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 2 AU 8 JANVIER 2018

	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7	LUNDI 8
H2	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE COMPOSEE	DUO DE RAPEES	HARICOTS VERTS EN SALADE	SAL DE BLANCS DE VOLAILLE	SAL.HARICOTS PANACHES	CAROTTES RAPEES
H3	SALADE NAPOLI	SALADE BRETONNE	SALADE DE LENTILLES	**SALADE SUISSE**	SAL.RIZ/CREVETTES COCKTAIL	MAQUEREAU P D TERRE	BLE EN TABOULE
H4	CREPE FROMAGE	**QUICHE**	**GALANTINE**	**PATE DE CAMPAGNE**	TARTE AUX POIREAUX	**CHORIZO**	**RILLETTE**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1							
V2	DOS DE COLIN SAUCE BAVAROISE	CHOU FARCI SAUCE TOMATE	BŒUF MIRONTON	LASAGNES	SAUTE DE VEAU	CIVET DE LAPIN	BOULETTE BŒUF SCE POIVRE
V3	**ROUGAIL SAUCISSES**	**BOUDIN AUX POMMES**	**GRATIN CHOU FLEUR JAMBON**	BOULETTES AGNEAU CHAMPIGNONS	MOUSSAKA	**ENDIVES AU JAMBON**	**SAUTE DE PORC SAUCE POIVRONS VERTS**
V4	BURGER DE POIVRE SAUCE AU POIVRE	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANARD	BURGER DE BŒUF
	JAMBON GRILL SAUCE TOMATE	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**	POISSONNETTE PANEE	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**
L1							
L2	RIZ	PLAT COMPLET (POMMES VAPEUR)	COQUILLETES	PLAT COMPLET	HARICOTS BLANC A LA TOMATE	SEMOULE	BLETTES BECHAMEL
L3	POMMES NOISETTES	PUREE	PLAT COMPLET	EPINARDS P VAPEUR CREME	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	LENTILLES
L4	CHOU FLEUR BECHAMEL	HARICOTS BEURRE	RATATOUILLE	JARDINIERE	BRUNOISE DE LEGUMES	SPAGHETTI	RIZ AU BEURRE
	CAROTTES AU BEURRE	PETITS POIS	SEMOULE	BROCOLIS AU BEURRE	POMMES DUCHESSES	SALSIFIS NORMANDE	HARICOT BEURRE
F							
	BOURSIN AIL ET FINES HERBES	PETIT MOULE	TOME	FROMAGE	SAINT PAULIN	EMMENTAL	CAMEMBERT
D2	YAOURT AROMATISE	MAESTRO CHOCOLAT	FRUIT	COMPOTE POMME BANANE	GATEAU BASQUE	RIZ AU LAIT CAMEL	GALETTE DES ROIS

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC

MENUS CLASSIQUES : DU 9 AU 15 JANVIER 2018

	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14	LUNDI 15
H1	SALADE MAIS SOJA	SALADE DE CONCOMBRE	SALADE VERTE	ŒUF VINAIGRETTE	POIREAU VINAIGRETTE	ARTICHAUT PARMENIER	CELERI REMOULADE
H2	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE PATES ET MAIS	SALADE DE RIZ COMPOSEE	CELERI REMOULADE	SALADE ARDECHOISE	CELERI REMOULADE	SAL PATES TRICOLORE
H3	**SALAMI**	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	MIGNONNETTE MOUTON TOMATE
V2	**PALETTE PORC PROVENCALE**	**GALETTE JAMBON FROMAGE**	TAJINE DE BŒUF	MANCHON DE POULET	*JAMBONNEAU AU CHOU*	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	SEMOULE DE BLE	MACARONIS	PLAT COMPLET	SEMOULE
L2	BOULGOUR	PLAT COMPLET SALADE	POMMES NOISETTES	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET	GRATIN DAUPHINOIS	LENTILLES
L3	HARICOTS PLATS	GRATIN DE CELERI	CAROTTES BEURRE	DUO DE COURGETTS	AUBERGINES ROMAINE	RATATOUILLE	PRINTANIERE DE LEGUMES
L4	COURGETTES	POELEE DE LEGUMES	COQUILLETES	CHOU 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	YAOURT AROMATISE	COMPOTE POMME	ECLAIR VANILLE	TARTE AU POMMES	MAESTRO CAFE	FRUIT

** 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 JANVIER 2018

	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21	LUNDI 22
H1	CONCOMBRES VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	MAIS MODE CALIFORNIENNE	CAROTTES RAPEES	ARTICHAUT A LA GRECQUE	ASPERGES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES
H2	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE FRAICHEUR	SALADE DE HARICOTS BLANCS	SAL BLE PALMIER	TABOULE	TABOULE
H3	**GALENTINE**	**PATE DE CAMPAGNE**	CREPE FROMAGE	**RILETTES**	SARDINES P DE TERRE	**SAUCISSON SEC**	**SAUCISSON SALAMI**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	PAUPIETTE DE VEAU A LA CREME	FRICASSER DE DINDE	GOULASH DE BŒUF	SAUMONETTE SAUCE A LA MOUTARDE	OMELETTE AU FROMAGE	LAPIN AU MIEL	SAUTE DE DINDE CHAMPIGNONS
V2	DOS DE COLIN AU FOUR	SPAGHETTI BOLOGNAISE RECETTE DU CHEF	POITRINE DE VEAU FARCIE	MANCHONS DE POULET	SAUMON JULIENNE	SAUTE D'AGNEAU	**ROTI DE PORC**
V3	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU*	**COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE**	BURGER DE BŒUF
V4	NUGGETS DE VOLAILLE	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	CALAMARS ROMAINE	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**
L1	POMMES NOISETTES	PUREE	TORTI AU BEURRE	RIZ AU BEURRE	ENDIVES BRAISEES	BLE AU BEURRE	POMMES DUCHESSES
L2	COURGETTES SAUTEES	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	POELEE 4 LEGUMES	POMMES DUCHESSE	FLAGEOLETS	HARICOTS PLATS
L3	CHOU FLEUR AU BEURRE	CAROTTES AU BEURRE	BATONNIERE LEGUMES	EPINARDS A LA CREME	COQUILLETES AU BEURRE	CHOU BRUXELLES	CHOU FLEUR BECHAMEL
L4	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS PERSILLES	**SASFIS LARDONS**	PUREE DE PETIT POIS	GRATIN DE COURGETTES	CHAMPIGNONS A LA CREME	BLE AU BEURRE
F	SAINT MORET	TOME	BOURSIN AIL ET FINES HERBES	CAMEMBERT	GOUDA	TOME	BOURSIN NATURE
D1	FRUIT	MAESTRO CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT	TARTE CITRON	FRUIT	COMPOTE

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC

MENUS CLASSIQUES : DU 23 AU 29 JANVIER 2018

	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25 MENU NORMAND	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28	LUNDI 29
H1	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	SALADE JANNOY LAPIN	RADIS BEURRE	POIREAU VINAIGRETTE	DUO DE RAPES
H2	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE PATES NAPOLI	SALADE DE PATES NAPOLI	ŒUF VINAIGRETTE	SALADE SEICHE RIZ	SALADE BOHEMIENNE	MACEDOINE VINAIGRETTE
H3	**MORTADELLE*	**RILETTE**	SALADE NORMANDE	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	**JAMBON AU CIDRE**	DOS DE COLIN SCE ROMARIN CITRON	DORADE DIEPPOISE	*CHOUCROUTE** RECETTE DU CHEF	POITRINE DE VEAU FARCIE
V2	**PAELLA** RECETTE DU CHEF	BŒUF AUX 2 LEGUMES	OMELETTE NATURE	BOULETTES AGNEAU SAUCE TOMATE	*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 CANARD	**COTE DE PORC**
V4	*CORDON BLEU*	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON YORK**	POISONETTE PANEE	**JAMBON BLANC**	*JAMBON DU PAYS*	**JAMBON YORK**
L1	MACARONIS	FLAGEOLETS	POMMES VAPEUR NORMANDES	POMMES NOISETTES	SEMOULE AU RAISINS	PLAT COMPLET	POMMES NOISETTES
L2	PLAT COMPLET	PUREE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES BEURRE	RIZ AU BEURRE	GRATIN DAUPHINOIS	PENNE AU BEURRE	COQUILLETES
L3	PETITS POIS	RATATOUILLE	GRATIN DE NAVETS	EPINARDS A LA CREME	SALSIFIS PERSILLES	HARICOTS VERTS	CHOU DE BRUXELLES
L4	HARICOTS BEURRE	POELEE DE LEGUMES	CAROTTES AU BEURRE	CHOU FLEUR AU BEURRE	TOMATES PROVENCALES	AUBERGINE GRUYERE	FONDUE DE CAROTTES
F	CAMEMBERT	VACHE PICHON	GOUDA	FROMAGE	COMPTE	TOME	CAMEMBERT
D1	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT VANILLE	FRUIT	YAOURT AROMATISE	BAVAROIS FRAMBOISE	PRUNNEAUX AU SIROP	FLAN NAPPE CAMEL

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC