

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 26 FEVRIER AU 4 MARS 2019

	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 01	SAMEDI 02	DIMANCHE 03	LUNDI 04
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**	**MORTADELLE**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1							
V2	**CHIPOLATAS GRILLEES**	**CROQUE MONSIEUR** SALADE	SAUTE DE POULET BARBECUE	DOS COLIN SAUCE HOLLANDAISE	**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	CROQUETTES AGNEAU AU CURRY
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 DE POISSON	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON BLANC**
L1							
L2	LENTILLES	PLAT COMPLET	COQUILLETTE FROMAGE	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR AU BEURRE
L3	POMMES DUCHESSES	BLE	PLAT COMPLET	RIZ AU BEURRE	**GRATIN CAMPAGNARD**	PATES AU BEURRE	POMMES NOISETTE
L4	CHOUX DE BRUXELLES	POEELE DE LEGUMES	PETITS POIS CAROTTES	EPINARDS A LA CREME	BLE AU BEURRE	COURGETTES BECHAMEL	JARDINIERE DE LEGUMES
	CAROTTES AU BEURRE	GARNITURE BRETONNE	CAROTTES POMPADOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLES	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 5 AU 11 MARS 2019

	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8	SAMEDI 9	DIMANCHE 10	LUNDI 11
H1	CONCOMBRES VINAIGRETTE	**SALADE DE CERVELAS**	MACEDOINE MAYONNAISE	DEMI PAMPLEMOUSSE	RADIS BEURRE	DUO DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PATES
H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	CELERI VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE MAIS	SALADE BOHEMIENNE	**SALADE PAYSANNE**	CELERI REMOULADE
H3	**RILLETTE**	ŒUF SAUCE COCKTAIL	CREPE CHAMPIGNONS	POIS CHICHES TALENTAISES	**CHORIZO**	SALADE MARCO POLO**	**SAUCISSON SALAMI**
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	**JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS**	OMELETTE AU FROMAGE	LASAGNES BOLOGNAISE	SAUMONETTE A LA TOMATE	MARMITE DE POISSON RECETTE DU CHEF	**CHOUCROUTE GARNIE** RECETTE DU CHEF	ROTI DE DINDE
V2	GOULASH DE BŒUF	**QUICHE LORRAINE**	PAUPIETTE DE VEAU FARCIE AU JUS	**ROTI DE PORC**	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 BLANC**	**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	POEELE DE LEGUMES	TOMATES PROVENCALES	CAROTTES VICHY	GARNITURE BRETONNE
F							
	CAMEMBERT	EMMENTAL	CANTADOU	FROMAGE	COMTE	SAINT PAULIN	SAINT PAULIN
D1	MOUSSE CHOCOLAT	MAESTO CAFE	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT CHOCOLAT	ECLAIR VANILLE	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 12 AU 18 MARS 2019

	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17	LUNDI 18
H1	CREPE FROMAGE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	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 CŒURS DE PALMIERS	TABOULE ROYAL	SALADE DE BLE
H3	**RILLETTE**	**PATE EN CROUTE**	ŒUF DUR MAYONNAISE	**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	RAGOUT BŒUF IRLANDAIS	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	**SAUCISSE TOULOUSE**	**SAUTE DE PORC 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 NOISETTE	PLAT COMPLET Pommes vapeur	SALSIFIS PERSILLES	RIZ CREOLE	PUREE PETITS POIS	RIZ AU CURRY	COQUILLETES AU BEURRE
L2	BOULGOUR	PATES AU BEURRE	CAROTTES PERSILLEES	JULIENNE DE LEGUMES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMES NOISETTES
L3	CHOUX DE BRUXELLES	HARICOTS PLATS	PRINTANIERE DE LEGUMES	SEMOULE	AUBERGINES GRUYERE	CAROTTES ET SALSIFIS	JARDINIERE DE LEGUMES
L4	POEELE 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	PARIS BREST	FLAN CHOCOLAT	TARTE POMMES	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AROMATISE

XXXXXXXX REPAS AVEC DU PORC

MENUS CLASSIQUES : DU 19 AU 25 MARS 2019

	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21 MENU DU PRINTEMPS	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24	LUNDI 25
H2	CHOU BLANC VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	MACEDOINE EN SALADE	DUO DE CRUDITES	SALADE DE HARICOTS PANACHES	POIREAU VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW
H3	TABOULE	**SALADE SUISSE**	SALADE GRECQUE TOMATE FETA	MAIS MODE CALIFORNIENNE	SARDINES POMMES DE TERRE	CROISSON DUBARRAY	SALADE DE RIZ SOJA
H4	ŒUF DUR COCKTAIL	**RILLETTE**	CREPE FROMAGE	**SAUCISSON SEC**	**SAUCISSON A L'AIL**	**CHORIZO**	**PATE DE CAMPAGNE**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1							
V2	**ROTI DE PORC**	CUISSE DE POULET ROTI	SPHAGHETTI A LA BOLOGNAISE	DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE	CALAMARS A LA CATALANE	TRUITE AUX AMANDES	SAUTE DE POULET
V3	CROQUETTES BŒUF SAUCE POIVRE	CORDON BLEU DE DINDE	OMELETTE NATURE	**BOUDIN **	**ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE**	ROTI DE VEAU AU JUS	TORTELLINIS TOMATE BASILIC
V4	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	BURGER DE BŒUF	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANARD	**COTE DE PORC**
	SAUCISSE DE STRASBOURG	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON BLANC**	NUGGETS DE POISSON	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON DU PAYS**
L1							
L2	POMMES MAITRE D'HOTEL	PETITS POIS	PLAT COMPLET	RIZ AU BEURRE	PATES AU BEURRE	GRATIN CAMPAGNARD	POMMES NOISETTES
L3	RIZ AU BEURRE	BLE AU BEURRE	SEMOULE	PUREE	JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS	PLAT COMPLET
L4	EPINARDS P DE TERRE A LA CREME	SALSIFIS	BRUNOISE DE LEGUMES	FLAGEOLETS	RIZ JAUNE	ENDIVES MEUNIERES	CHOUX DE BRUXELLES
	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
D2	FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT	ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE	BAVAROIS FRAMBOISE	CRUMBLE POMMES	MAESTRO CHOCOLAT

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 26 MARS AU 1^{ER} AVRIL 2019

	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31	LUNDI 01
H2	MACEDOINE VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	ŒUF MAYONNAISE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	SALADE DE CONCOMBRES
H3	TABOULE	SALADE DE PATES MAIS	BLE EN TABOULE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DU PECHEUR	FEUILLETE CHEVRE FONDU	SALADE PATES ET MAIS
H4	**SAUCISSON SALAMI**	CREPE FROMAGE	**MORTADELLE**	POMMES DE TERRE EN SALADE	**CHORIZO**	**SAUCISSON SEC**	**SAUCISSON SEC**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1							
V2	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	MIGNONETTE AGNEAU FACON TAJINE	BŒUF BOURGUIGNON	ROTI DE DINDE	TRIPES A LA MODE DE CAEN RECETTE DU CHEF	SEICHE A L'AMERICAINE	BOULETTE BŒUF SAUCE POIVRE
V3	**ROTI DE PORC PRUNEAUX**	**QUICHE**	ESCALOPS VIENNOISE	DOS DE COLIN CREOLE	**JAMBONNEAU ET LEGUMES RECETTE DU CHEF**	PINTADE ROTIE	**SAUTE DE PORC SAUCE POIVRONS VERTS**
V4	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	BURGER DE BŒUF	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE**	**COTE DE PORC**
	JAMBON BLANC	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON BLANC**	CALAMARS ROMAINE	**JAMBON BLANC**	**JAMBON DU PAYS**	**JAMBON GRILL SAUCE TOMATE**
L1							
L2	POMMES BOULANGERES	BLE AU BEURRE	LENTILLES	RIZ AU BEURRE	MACARONIS	RIZ BASMATI	CHOU DE BRUXELLES
L3	SEMOULE	PLAT COMPLET <i>salade verte</i>	COQUILLETES	PUREE	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSES	POMMES NOISETTES
L4	SALSIFIS	GARNITURE BRETONNE	HARICOTS PLATS	CHOU FLEUR BECHAMEL	JULIENNE DE LEGUMES	FLAGEOLETS	RIZ AU BEURRE
	CAROTTES PERSILLEES	HARICOTS BEURRE	EPINARDS P DE TERRE BECHAMEL	COURGETTES AU BEURRE	GRATIN DE POIREAUX	TOMATES A LA PROVENCALE	HARICOTS PLATS
F							
	CAMEMBERT	EDAM	EMMENTAL	FROMAGE	GOUDA	COMTE	CAMEMBERT
D2	COMPOTE DE POMMES	FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT SUCRE	YAOURT AROMATISE	CHOU VANILLE	FRUIT	LAIT GELIFIE CHOCOLAT

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC