

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 28 MAI AU 3 JUIN 2019

	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30 FERIE	VENDREDI 31	SAMEDI 01	DIMANCHE 02	LUNDI 3
H2	CONCOMBRES	"SALADE DE CERVELAS "	MACEDOINE VINAIGRETTE	BETTERAVES EN SALADE	RADIS BEURRE	DUO DE HARICOTS VERTS	SALADE DE PATES
H3	SALADE DE POMMES DE TERRE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	DEMI PAMPLEMOUSSE	SALADE DE MAIS	"SALADE PAYSANE"	SALADE BOHEMIENNE	CELERI REMOULADE
H4	"MORTADELLE"	ŒUF DUR COCKTAIL	POIS CHICHE TALENTAISE	CREPE AUX CHAMPIGNONS	SALADE MARCO POLO	CHORIZO"	"QUICHE"
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1							
V2	"JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS"	PAUPIETTE DE VEAU	COUSCOUS DU CHEF	DOS COLIN JULIENNE DE LEGUMES	PAUPIETTE DE SAUMON SCE HOLLANDAISE	CASSOULET DU CHEF	ROTI DE DINDE
V3	GOULASH DE BŒUF	COURGETTES FARCIES SAUCE TOMATE	OMELETTE AU FROMAGE	BOULETTES AGNEAU CURRY	MOUSSAKA	ALOUETTE DE BŒUF	BOULETTES DE BŒUF SAUCE KETCHUP
V4	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC CHARCUTIERE**	COTE DE PORC
	CORDON BLEU	"JAMBON BLANC"	"JAMBON DU PAYS"	CALAMARS ROMAINE	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	JAMBON BLANC
L1							
L2	RIZ AU BEURRE	PATES AU BEURRE	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	MACARONIS AU BEURRE	PLAT COMPLET	BLE AU BEURRE
L3	SEMOULE	PLAT COMPLET AVEC RIZ	HARICOTS A LA TOMATE	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET	RIZ AUX LEGUMES	POMMES NOISETTES
L4	HARICOTS BEURRE	EPINARDS PDT BECHAMEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	SALSIFIS PERSILLES	CAROTTES JEUNES	ENDIVES MEUNIERES	COURGETTES AU BEURRE
	DUO DE COURGETTES	PETITS POIS	CHOU FLEUR BECHAMEL	COURGETTES AU BEURRE	TOMATES PROVENCEALES	POMMES TRIETTES	PRINTANIERE DE LEGUMES
F							
	CANTADOU	EMMETAL	GOUDA	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	CAMEMBERT	SAINTE PAULIN
D1	MOUSSE AU CHOCOLAT	MAESTRO VANILLE	ECLAIR AU CAFE	CREME DESSERT CHOCOLAT	FROMAGE BLANC ABRICOT	MOUSSE CITRON	YAOURT AROMATISE

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC

MENUS CLASSIQUES : DU 4 AU 10 JUIN 2019

	MARDI 04	MERCREDI 05	JEUDI 06	VENDREDI 07	SAMEDI 08	DIMANCHE 09	LUNDI 10 PENTECOTE
H1	CREPE FROMAGE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	MELON (SOUS RESERVE)	CAROTTES RAPEES	POIREAU EN SALADE	ARTICHAUT A LA GRECQUE	BETTERAVE EN SALADE
H2	MACEDOINE VINAIGRETTE	LENTILLES EN SALADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE BLE CARNAVAL	SALADE DE RIZ CEURS DE PALMIER	TABOULE ROYAL	DUO DE CRUDITES
H3	SAUCISSON SALAMI	PATE EN CROUTE	ŒUF DUR EN SALADE	PATE DE CAMPAGNE	PATE BASQUE AU PIMENT ESPELETTE	MAQUEREAU POMMES DE TERRE	SAUCISSON
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	SAUTE DE POULET A LA CREME	TOMATES FARCIES TOMATE RIZ	RAGOUT DE BŒUF POMMES DE TERRE CAROTTE	PAELLA VEGETARIENNE	CAPELLETTI SAUMON FUME A LA CREME	PINTADE A L ESTRAGON	ROTI DE DINDE
V2	DOS COLIN SAUCE AUX CAPRES	ESCALOPE VIENNOISE	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	SAUTE DE PORC AIGRE DOUCE	CASSOULET DU CHEF	POTEE AU CHOU	JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS
V3	BURGER DE BŒUF SAUCE BARBECUE	FAUX FILET CRU	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANARD	COTE DE PORC
V4	JAMBON DU PAYS	"JAMBON BLANC"	"JAMBON DU PAYS"	POISSON BLANC PANÉ	JAMBON BLANC	**JAMBON DU PAYS**	JAMBON DU PAYS
L1	RIZ CREOLE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	RIZ AU CURRY	COQUILLETES AU BEURRE
L2	BOULGOUR	PATES AU BEURRE	PUREE DE POMMES DE TERRE	SEMOULE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMMES MAITRE D'HOTEL
L3	CAROTTES AU BEURRE	HARICOTS VERTS PERSILLES	GARNITURE BRETONNE	JULIENNE DE LEGUMES	AUBERGINES GRUYERE	CAROTTES ET SALSIFIS	JARDINIERES DE LEGUMES
L4	POEELE DE LEGUMES	BLETTES A LA TOMATE	CHOU DE BRUXELLES	CHOU FLEUR AU BEURRE	EPINARDS LARDONS	CHAMPIGNONS PERSILLES	HARICOTS PLATS
F							
	EDAM	CAMEMBERT	CREME DE GRUYERE	FROMAGE	EMMENTAL	PORT SALUT	GOUDA
D1	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	ECLAIR AU CAFE	FLAN NAPPE CARAMEL	GATEAU CHEESECAKE	COCKTAIL DE FRUITS	CREME DESSERT CHOCOLAT

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 JUIN 2019

	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16	LUNDI 17
H1	CHOU BLANC VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	MACEDOINE EN SALADE	CONCOMBRES A LA CREME	SALADE DE HARICOTS PANACHES	POIREAU VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE
H2	SALADE DE BLE	SALADE ŒUF DUR POMMES DE TERRE	MELON	MAIS MODE CALIFORNIENNE	SARDINES POMMES DE TERRE	CROISSON DUBARRY	SALADE DE RIZ
H3	CREPE FROMAGE	RILLETTE	ŒUF DUR COCKTAIL	PATE DE CAMPAGNE	SAUCISSON A L AIL	CHORIZO*	PATE DE CAMPAGNE
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	CROQUETTES DE VEAU A L ITALIENNE	BOUDIN	DOS DE COLIN	DUO DE SAUCISSES GRILLEES	CALAMARS A LA CATALANE	TRUITE AUX AMANDES	RAVIOLIS EPINARDS FROMAGE
V2	CUISSÉ DE POULET ROTI	CORDON BLEU	ROTI DE PORC	OMELETTE FINES HERBES	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE	ROTI DE VEAU	SAUTE DE POULET SCE BARBECUE
V3	BURGER DE BŒUF SAUCE POIVRE	FAUX FILET CRU	BURGER DE BŒUF	COTE DE PORC	FAUX FILET CRU	CONFIT DE CANARD	COTE DE PORC
V4		"JAMBON BLANC"	NUGGETS DE VOLAILLE	NUGGETS DE POISSON	JAMBON BLANC	**JAMBON DU PAYS**	JAMBON DU PAYS
L1	POMMES NOISETTES	PUREE POMMES DE TERRE	EPINARDS P DE TERRE A LA CREME	TAJINE DE LEGUMES	PATES AU BEURRE	POMMES DUCHESSES	PLAT COMPLET
L2	RIZ AU BEURRE	BOULGOUR	PATES AU BEURRE	SEMOULE	RIZ JAUNE	HARICOTS VERTS	POELEE DE LEGUMES
L3	POELEE DE LEGUMES	SALSIFIS PERSILLES	BRUNOISE DE LEGUMES	POMME PIN	JULIENNE DE LEGUMES	ENDIVES MEUNIERES	POMMES NOISETTES
L4	CAROTTES AU BEURRE	CHOU FLEUR AU BEURRE	HARICOTS BEURRE	GRATIN DE COURGETTES	BLETTES	GRATIN CAMPAGNARD	CHOU BRUXELLES
F	CANTADOU	EDAM	SAINT PAULIN	FROMAGE	EMMENTATL	CAMEMBERT	ST BRICET
D1	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT	GATEAU BASQUE	COMPOTE POMME FRAISE	ECLAIR CHOCOLAT	MOUSSE CITRON	VELOUTE FRUITS

** XXXXXXXX** **REPAS AVEC DU PORC**

MENUS CLASSIQUES : DU 18 AU 24 JUIN 2019

	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23	LUNDI 24
H1	MACEDOINE VINAIGRETTE	SALADE COLESLAW	DUO DE CRUDITES	SALADE DE TOMATES ŒUF DUR	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	CAROTTES RAPEES
H2	TABOULE	RADIS CROQUE SEL	BLE EN TABOULE	SALADE DE PATES ET MAIS	SALADE DU PECHEUR	FEUILLETE CHEVRE FONDU	BLE EN TABOULE
H3	SAUCISSON SALAMI	CREPE FROMAGE	MORTADELLE	QUICHE	CHORIZO	SAUCISSON SEC	PATE DE CAMPAGNE
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	PAUPIETTE DE DINDE PRINTANIERE	BOULETTES AGNEAU SAUCE POIVRE	DAUBE DE BŒUF A LA MARSEILLAISE	ROTI DE DINDE	LIEU NOIR SAUCE TOMATE	TRIPES A LA MODE DE CAEN	BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE
V2	ROTI DE PORC PRUNEAUX	CHOUROUTE GARNIE DU CHEF	ESCALOPE VIENNOISE	DOS DE COLIN CREOLE	JAMBONNEAU ET LEGUMES 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 CHARCUTIERE**	BURGER DE BŒUF
V4	JAMBON BLANC	JAMBON DU PAYS	JAMBON BLANC	CALAMARS ROMAINE	JAMBON BLANC	**JAMBON DU PAYS**	JAMBON YORK
L1							
L2	POMMES BOULANGERES	BLE AU BEURRE	POMME PIN	LENTILLES	MACARONIS AU BEURRE	RIZ BASMATI	RIZ AU BEURRE
L3	SEMOULE	PLAT COMPLET	PUREE DE POMMES DE TERRE	COQUILLETES BEURRE	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSES	LENTILLES
L4	SALSIFIS	GARNITURE BRETONNE	HARICOTS PLATS	CHOU FLEUR BECHAMEL	JULIENNE DE LEGUMES	FLAGEOLETS	POMMES NOISETTE
	CAROTTES PERSILLEES	HARICOTS BEURRE	EPINARDS P DE TERRE BECHAMEL	COURGETTES AU BEURRE	GRATIN DE POIREAUX	TOMATES A LA PROVENCALE	HARICOT BEURRE
F	CAMEMBERT	EMMETAL	EDAM	FROMAGE	GOUDA	BLEU DOUCEUR	CAMEMBERT
D1	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE	MILLE FEUILLES	FROMAGE BLANC CONFITURE FRAISE	FLAN CHOCOLAT

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAUDOIS —



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 25 JUIN AU 1^{ER} JUILLET 2019

	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30	LUNDI 1
H1	SALADE DE SOJA MACEDOINE	SALADE DE CONCOMBRES	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE DE TOMATES	POIREAU VINAIGRETTE	ARTICHAUT PARMENTIER	CELERI REMOULADE
H2	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	SALADE DE PATES ET DE MAIS	SALADE DE RIZ COMPOSEE	CELERI REMOULADE	SALADE ARDECHOISE	SALADE COLESLAW	SAL PATE TRICOLORE
H3	SALAMI	TABOULE	SALADE DE CERVELAS	RILLETTE	SALADE DU PECHEUR	SAUCISSON SEC	PATE DE CAMPAGNE
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	DOS DE COLIN SAUCE ORANGE	POULET ROTI AU JUS	ROTI DE DINDE	SALADE DE LIEU POMMES DE TERRE MAYONNAISE FROID	PINTADE BRUNOISE	PAELLA DU CHEF	MIGNONETTE VEAU SAUCE TOMATE
V2	ROTI DE PORC A LA DIABLE	TOMATES FARCIES RIZ	TAJINE DE BŒUF	MANCHON DE POULET	JAMBONNEAU AU CHOU	ROTI DE BŒUF	SAUCISSETTES
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 BLANC"	"JAMBON DU PAYS"	NUGGETS DE POISSON	**JAMBON YORK**	**JAMBON DU PAYS**	JAMBON D YORK
L1							
L2	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PUREE	PETITS POIS	POMMES VAPEUR	MACARONIS AU BEURRE	PLAT COMPLET	POMMES NOISETTES
L3	SEMOULE DE BLE	PLAT COMPLET AVEC RIZ	BLETTES A LA BECHAMEL	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET	POMMES CROUSTINE	LENTILLES
L4	HARICOTS PLATS	GRATIN DE CELERI	COQUILLETES	DUO DE COURGETTES	AUBERGINES ROMAINES	FLAGEOLETS	PRINTANIERE DE LEGUMES
	COURGETTES	POEELE DE LEGUMES	CAROTTES AU BEURRE	CHOU DE BRUXELLES	EPINARDS A LA CREME	TOMATES FRANC COMTOISE	BLETTES A LA CREME
F	GOUDA	SAINT PAULIN	RONDELE	FROMAGE	CREME ROQUEFORT	MINI BONBEL	EDDAM
D1	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC NATURE	COMPOTE DE POMME	TARTE POMME NORMANDE	FAR BRETON	ANANAS AU SIROP	FRUIT