

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 SEPTEMBRE 2019

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
H1	BETTERAVES EN SALADE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	MACEDOINE EN SALADE	DUO DE CRUDITES	SALADE DE HARICOTS PANACHES	POIREAU VINAIGRETTE
H2	SALADE DE BLE	TABOULE	*SALADE SUISSE*	SALADE DE PATES	MAIS MODE CALIFORNIENNE	SARDINES POMMES DE TERRE	CROISILLON DUBARRY
H3	*PATE DE CAMPAGNE*	ŒUF DUR COCKTAIL	**RILLETTE**	CREPE FROMAGE	*SAUCISSON SEC*	*SAUCISSON A L'AIL*	*CHORIZO*
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	ROTI DE DINDE	CUISSE DE POULET ROTI	OMELETTE NATURE	DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE	HACHIS PARMENTIER RECETTE DU CHEF	CALAMARS A LA CATALANE	TRUITE AUX AMANDES
V2	*JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS*	CORDON BLEU DE DINDE	CROQUETTES BŒUF AU POIVRE	*ROTI DE PORC*	SAUTE D'AGNEAU DES BALKANS	*ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE*	ROTI DE VEAU AU JUS
V3	*COTE DE PORC*	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU °	BURGER DE BŒUF	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU °	CONFIT DE CANARD
V4	NUGGETS DE VOLAILLE	*SAUCISSE DE STRASBOURG*	*JAMBON DU PAYS*	*JAMBON BLANC*	*JAMBON DU PAYS*	*JAMBON BLANC*	*JAMBON DU PAYS*
L1	COQUILLETES AU BEURRE	POMMES MAITRE D'HOTEL	HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ AU BEURRE	PLAT COMPLET	PATES AU BEURRE	GRATIN CAMPAGNARD
L2	POMMES NOISETTES	RIZ AU BEURRE	BLE AU BEURRE	PUREE	SEMOULE	JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS
L3	JARDINIERE DE LEGUMES	EPINARDS P DE TERRE A LA CREME	SALSIFIS	BRUNOISE DE LEGUMES	RATATOUILLE	RIZ JAUNE	PETITS POIS PAYSANNE
L4	HARICOTS PLATS	CAROTTES AU BEURRE	CHOU FLEUR AU BEURRE	HARICOTS BEURRE	GRATIN DE COURGETTES	BLETTES	POMMES DUCHESSES
F	GOUDA	CAMEMBERT	EDAM	SAINT PAULIN	SAINT MORET	EMMENTAL	TOME
D1	YAOURT AROMATISE	FLAN CHOCOLAT	FRUIT	ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAISE	CARRE FRAMBOISE	TARTE POMME

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC

MENUS CLASSIQUES : DU 9 AU 15 SEPTEMBRE 2019

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
H1	SALADE COLESLAW	MACEDOINE VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	BETTERAVES EN SALADE	ŒUF MAYONNAISE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
H2	SALADE DE RIZ SOJA	TABOULE	SALADE DE PATES MAIS	BLE EN TABOULE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DU PECHEUR	FEUILLETTE CHEVRE FONDU
H3	*PATE DE CAMPAGNE*	*SAUCISSON SALAMI*	CREPE FROMAGE	*MORTADELLE*	*QUICHE*	*CHORIZO*	*SAUCISSON SEC*
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	SAUTE DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	ROTI DE BŒUF	TOMATES FARCIES RIZ	ROTI DE DINDE	AILE DE RAIE AUX CAPRES	TRIPES A LA MODE DE CAEN RECETTE DU CHEF
V2	RAVIOLIS SAUCE TOMATE	*ROTI DE PORC PRUNEAUX*	*CHOUROUTE GARNIE RECETTE DU CHEF*	ESCALOPE VIENNOISE	BRANDADE POISSON	*JAMBONNEAU ET LEGUMES RECETTE DU CHEF*	PINTADE ROTIE
V3	*COTE DE PORC*	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU °	BURGER DE BŒUF	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU °	*COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE*
V4	*JAMBON DU PAYS*	*JAMBON BLANC*	*JAMBON DU PAYS*	*JAMBON BLANC*	CALAMARS ROMAINE	*JAMBON BLANC*	*JAMBON DU PAYS*
L1	POMMES NOISETTES	POMMES BOULANGERES	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET	LENTILLES	MACARONIS	RIZ BASMATI
L2	PLAT COMPLET	SEMOULE	PLAT COMPLET	COQUILLETES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSES
L3	CHOUX DE BRUXELLES	COURGETTES AU BEURRE	GARNITURE BRETONNE	HARICOTS PLATS	CHOU FLEUR PERSILLE	JULIENNE DE LEGUMES	POEELE DE LEGUMES
L4	HARICOTS VERTS	CAROTTES PERSILLEES	PETITS POIS	EPINARDS P DE TERRE BECHAMEL	SALSIFIS	GRATIN DE POIREAUX	TOMATES A LA PROVENCALE
F	ST BRICET	CAMEMBERT	EMMENTAL	EDAM	FROMAGE	GOUDA	BLEU
D1	VELOUTE FRUITS	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRE FERMIER CAZAUBON	YAOURT AROMATISE	CARRE MILLEFEUILLES	ILE GOURMANDE

** 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 SEPTEMBRE 2019

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
H1	SALADE DE SOJA CONCOMBRES	BETTERAVES EN SALADE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	SALADE VERTE	ŒUF VINAIGRETTE	POIREAU VINAIGRETTE	ARTICHAUT PARMENTIER
H2	BLE EN TABOULE	CAROTTES RAPEES	SALADE TOMATE ET MAIS	SALADE DE RIZ COMPOSEE	CELERI REMOULADE	SALADE ARDECHOISE	SALADE COLESLAW
H3	*SALAMI*	*RILLETTE*	TABOULE	*SALADE DE CERVELAS*	*PATE DE CAMPAGNE*	SALADE DU PECHEUR	*SAUCISSON SEC*
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	BOULES DE BŒUF SCE POIVRE	DOS DE COLIN AU FOUR	POULET ROTI AU JUS	ROTI DE DINDE	LASAGNES SAUMON	PINTADE BRUNOISE	*PAELLA* RECETTE DU CHEF
V2	**SAUTE DE PORC SAUCE CARAMEL**	PAUPIETTE DE DINDE PROVENCALE	TORTILLAS P TERRE OIGNONS	TAJINE DE BŒUF	MANCHON DE POULET	*JAMBONNEAU AU CHOU* RECETTE DU CHEF	ROTI DE BŒUF
V3	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU °	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU °	CONFIT DE CANARD
V4	**JAMBON YORCK**	*JAMBON DU PAYS*	**JAMBON YORCK**	*JAMBON DU PAYS*	NUGGETS DE POISSON	**JAMBON YORCK**	*JAMBON DU PAYS*
L1	BLETTES BECHAMEL	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PUREE	PETITS POIS	PLAT COMPLET	MACARONIS	PLAT COMPLET
L2	LENTILLES	SEMOULE DE BLE	PLAT COMPLET SALADE	POMMES NOISETTES	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET	POMMES TRIETTE
L3	RIZ CANTONNAIS	HARICOTS PLATS	GRATIN DE CELERI	CAROTTES BEURRE	HARICOTS VERTS PERSILLES	AUBERGINES ROMAINE	RATATOUILLE
L4	HARICOT BEURRE	POEELE DE LEGUMES	*COURGETTES AUX LARDONS*	COQUILLETES	CHOU DE BRUXELLES	EPINARDS A LA CREME	TOMATES FRANC COMTOISE
F	CAMEMBERT	GOUDA	ST PAULIN	RONDELE	FROMAGE	CREME ROQUEFORT	MINI BONBEL
D1	FLAN CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC SUCRE	MOUSSE AU CHOCOLAT	ECLAIR VANILLE	TARTE AUX POMMES	MAESTRO CAFE

** XXXXXXXX** REPAS AVEC DU PORC

MENUS CLASSIQUES : DU 23 AU 29 SEPTEMBRE 2019

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
H1	CELERI REMOULADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MAIS MODE CALIFORNIENNE	CAROTTES RAPEES	ARTICHAUT A LA GRECOUE	ASPERGES VINAIGRETTE
H2	SAL PATES TRICOLERE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE VERTE ET DES DE FROMAGE	DUO DE CRUDITES	HARICOTS ROUGE EN SALADE	SAL BLE PALMIER	TABOULE
H3	**PATE DE CAMPAGNE**	**GALANTINE**	*CHORIZO*	CREPE FROMAGE	*RILLETTE*	SARDINES P DE TERRE	*SAUCISSON SEC*
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	BOULES DE MOUTON TOMATE	FRICASSEE DE DINDE	*BOUDIN GRILLE*	GOULASH DE BOEUF	SAUMONETTE SAUCE A LA MOUTARDE	OMELETTE AU FROMAGE	POULE AU POT RECETTE DU CHEF
V2	**SAUCISSETTES GRILLEES**	SPAGHETTI BOLOGNAISE RECETTE DU CHEF	DOS DE COLIN AU FOUR	PAUPIETTE DE VEAU A LA CREME	MAFEE DE POULET AVEC RIZ	SAUMON JULIENNE	SAUTE D'AGNEAU
V3	BURGER DE BŒUF	**COTE DE PORC**	FAUX FILET CRU °	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU °	*COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE*
V4	**JAMBON YORCK**	**JAMBON YORCK**	NUGGETS DE VOLAILLE	*JAMBON DU PAYS*	CALAMARS ROMAINE	**JAMBON YORCK**	**JAMBON DU PAYS**
L1	POMMES NOISETTES	SEMOULE	PUREE	TORTI AU BEURRE	POEELE 4 LEGUMES	PETITS POIS	PLAT COMPLET
L2	LENTILLES	PLAT COMPLET	COURGETTES SAUTEES	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSE	FLAGEOLETS
L3	PRINTANIERE DE LEGUMES	CAROTTES AU BEURRE	CHOU FLEUR AU BEURRE	BATONNIERE LEGUMES	EPINARDS A LA CREME	COQUILLETES AU FROMAGE	CHOU BRUXELLES
L4	BLETTES A LA CREME	HARICOTS VERTS PERSILLES	JULIENNE DE LEGUMES	PUREE DE PETITS POIS	*SALSIFIS LARDONS*	GRATIN DE COURGETTES	CHAMPIGNONS A LA CREME
F	EDAM	CAMEMBERT	ST PAULIN	BOURSIN AIL ET FINES HERBES	CAMEMBERT	GOUDA	TOME
D1	FRUIT	MAESTRO CHOCOLAT	FRUIT	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT	ILES GOURMANDE	FRUIT