

# 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

CLASSIQUES

SEMAINE 10 - DU 2 AU 8 MARS 2020

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
H1	DUO DE RAPEES	CONCOMBRES VINAIGRETTE	ŒUF SAUCE COCKTAIL	MACEDOINE MAYONNAISE	DEMI PAMPLEMOUSSE	RADIS BEURRE	DUO DE HARICOTS VERTS
H2	TABOULE DE BLE	SALADE DE POMMES DE TERRE	CELERI VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE MAIS	*SALADE PAYSANNE*	SALADE BOHEMIENNE
H3	**MORTADELLE**	*RILLETTE*	**ROSETTE**	CREPE CHAMPIGNONS	POIS CHICHES TALENTAISES	*CHORIZO*	SALADE MARCO POLO
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	POULET PERSILLADE	*JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS*	PAUPIETTE DE VEAU	LASAGNES BOLOGNAISE	SAUMONETTE A LA TOMATE	MARMITE DE POISSON RECETTE DU CHEF	*CHOUCROUTE GARNIE* RECETTE DU CHEF
V2	CROQUETTES AGNEAU AU CURRY	GOULASH DE BŒUF	**QUICHE LORRAINE**	OMELETTE FROMAGE	**ROTI DE PORC**	MOUSSAKA	ALOUETTE DE BŒUF
V3	*COTE DE PORC*	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU °	*COTE DE PORC* °	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU °	*COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE*
V4	*JAMBON BLANC*	CORDON BLEU	**JAMBON BLANC**	*JAMBON DU PAYS*	CALAMARS A LA ROMAINE	**JAMBON BLANC**	"JAMBON DU PAYS"
L1	CHOU FLEUR AU BEURRE	RIZ AU BEURRE	PATES AU BEURRE	PLAT COMPLET	LENTILLES	MACARONIS AU BEURRE	PLAT COMPLET
L2	POMMES NOISETTE	SEMOULE	PLAT COMPLET AVEC SALADE VERTE	RATATOUILLE	COURGETTES AU BEURRE	PLAT COMPLET	RIZ AUX LEGUMES
L3	JARDINIERE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS	EPINARDS PDT BECHAMEL	PUREE	HARICOTS BEURRE	SALSIFIS PERSILLES	ENDIVES MEUNIERES
L4	FLAGEOLETS	COURGETTES AU BEURRE	HARICOTS A LA TOMATE	CAROTTES JEUNES	POELLE DE LEGUMES	TOMATES PROVENCALES	CAROTTES VICHY
F	EDAM	CAMEMBERT	EMMENTAL	CANTADOU	FROMAGE	ST PAULIN	CROIX DE MALTE
D1	COMPOTE POMME	MOUSSE CHOCOLAT	MAESTRO CAFE	YAOURT NATURE SUCRE	CREME DESSERT CHOCOLAT	TARTE POMME	MOUSSE CITRON

IMPORTANT : AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

SALADE BOHEMIENNE: concombres, poivrons, tomates, câpres

POIS CHICHES TALENTAISES: tomates, pois chiches, poivrons, mais

DUO DE RAPEES: céleri et carottes râpés

SALADE PAYSANNE: pommes de terre, saucisson sec et œuf

SALADE MARCO POLO: pâtes, surimi et assaisonnement à abse de moutarde

° : Faux-filet et côte de porc (si choisie crue): A cuire à cœur à + de 65°C (grillades non substituables)

# 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

CLASSIQUES

SEMAINE 11 - DU 09 AU 15 MARS 2020

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
H1	SALADE DE PATES	CREPE FROMAGE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	POIREAU EN SALADE	ARTICHAUT A LA GRECOUE
H2	CELERI REMOULADE	MACEDOINE VINAIGRETTE	LENTILLES EN SALADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE BLE CARNAVAL	SALADE DE RIZ CŒURS PALMIERS	TABOULE ROYAL
H3	*SAUCISSON SALAMI*	**RILLETTE**	*PATE EN CROUTE*	ŒUF DUR MAYONNAISE	*PATE DE CAMPAGNE*	*SAUCISSON SEC*	MAQUEREAU POMMES DE TERRE
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	ROTI DE DINDE	SAUTE DE POULET A LA CREME	GALETTE JAMBON FROMAGE	ROTI DE BŒUF	DOS DE COLIN AU FOUR	TRUITE MEUNIÈRE	PAUPIETTE SAMON SCE HOLLANDAISE
V2	CROQUETTES BŒUF SAUCE KETCHUP	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	ESCALOPE VIENNOISE	**SAUCISSE TOULOUSE**	*SAUTE DE PORC AIGRE DOUCE*	*CASSOULET* RECETTE DU CHEF	*POTEE AU CHOU* RECETTE DU CHEF
V3	*COTE DE PORC*	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU °	*COTE DE PORC* °	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU°	**COTE DE PORC SCE NORMANDE**
V4	*JAMBON DU PAYS*	NUGGETS DE VOLAILLE	**JAMBON BLANC**	*JAMBON DU PAYS*	POISSON BLANC PANE	**JAMBON BLANC**	*JAMBON DU PAYS*
L1	BLE AU BEURRE	POMMES NOISETTE	PLAT COMPLET - Pommes vapeur	SALSIFIS PERSILLES	RIZ CREOLE	PUREE PETITS POIS	RIZ AU CURRY
L2	COURGETTES AU BEURRE	BOULGOUR	PATES AU BEURRE	CAROTTES PERSILLEES	JULIENNE DE LEGUMES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
L3	HARICOTS BLANCS	CHOUX DE BRUXELLES	HARICOTS PLATS	PRINTANIERE DE LEGUMES	SEMOULE	FLAGEOLETS	CAROTTES ET SALSIFIS
L4	GARNITURE BRETONNE	POEELE DE LEGUMES	BLETTES PERSILLEES	PUREE	CHOU FLEUR AU BEURRE	*EPINARDS LARDONS*	CHAMPIGNONS PERSILLES
F	SAINT PAULIN	VACHE PICON	CAMEMBERT	EDAM	FROMAGE	EMMENTAL	CROIX DE MALTE
D1	YAOURT AROMATISE	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT	PARIS BREST	FRUIT	ILE GOURMANDE	COCKTAIL DE FRUITS

## REMARQUES ET SUGGESTIONS

IMPORTANT : AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

GARNITURE BRETONNE: pommes de terre, chou fleur, courgettes

POULET FRANC COMTOIS: poulet, comté, vin blanc, crème liquide, muscade

SALADE DE BLE CARNAVAL: cœurs de palmiers, maïs, blé, échalotes

RAGOUT DE BOEUF IRLANDAISE : sauté de bœuf, carottes, oignons et biere

° : Faux-filet et côte de porc (si choisie crue): A cuire à cœur à + de 65°C (grillades non substituables)

# 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

CLASSIQUES

SEMAINE 12 - DU 16 AU 22 MARS 2020

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
H1	BETTERAVES EN SALADE	CHOU BLANC VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	MACEDOINE VINAIGRETTE	DUO DE CRUDITES	SALADE DE HARICOTS PANACHES	POIREAU VINAIGRETTE
H2	SALADE DE BLE	TABOULE	*SALADE SUISSE*	SALADE DE TOMATE	MAIS MODE CALIFORNIENNE	SARDINES POMMES DE TERRE	CROISSILLON DUBARRY
H3	CREPE FROMAGE	*SAUCISSON SEC*	*RILLETTE*	ŒUFS DURS SAUCE COCKTAIL	*PATE DE CAMPAGNE*	*SAUCISSON A L'AIL*	*CHORIZO*
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	ROTI DINDE	*ROTI DE PORC*	CUISSE DE POULET ROTI	SPAGHETTIS BOLOGNAISE	DOS COLIN A L'ESPAGNOLE	CALAMARS A LA CATALANE	TRUITE AUX AMANDES
V2	*JAMBON SAUCE CHAMPIGNONS*	CROQUETTES BŒUF SCE POIVRE	CORDON BLEU DE DINDE	TORTILLA PDT OIGNON	**BOUDIN**	ROTI DE VEAU AU JUS	ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE
V3	*COTE DE PORC*	BURGER DE BŒUF AU JUS	FAUX FILET CRU °	BURGER DE BŒUF	*COTE DE PORC °	LEGUMES FARCIS + accompagnement RIZ	CONFIT DE CANARD
V4	FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE	GALETTES CHAMPIGNONS	CALAMARS A LA ROMAINE	JAMBON DE PAYS	NUGGETS DE POULET	**JAMBON BLANC**	*JAMBON DU PAYS*
L1	LENTILLES	PETITS POIS	POMMES MAITRE D'HOTEL	PLAT COMPLET	RIZ AU BEURRE	PATES AU BEURRE	GRATIN CAMPAGNARD
L2	POMMES NOISETTES	RIZ AU BEURRE	BLE AU BEURRE	SEMOULE	PUREE	JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS
L3	JARDINIERE DE LEGUMES	CAROTTES AU BEURRE	SALSIFIS	PLAT COMPLET	FLAGEOLETS	PLAT COMPLET	LEGUMES GLACES
L4	HARICOTS PLATS	PLAT COMPLET	CHOU FLEUR AU BEURRE	HARICOTS BEURRE	COURGETTES BECHAMEL	BLETTES	POMMES DUCHESSES
F	GOUDA	CAMEMBERT	EDAM	SAINT PAULIN	SAINT MORET	EMMENTAL	TOME
D1	YAOURT AROMATISE	FLAN NAPPE CARAMEL	FRUIT	ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE POMME BANANE	BAVAROIS FRAMBOISE	CRUMBLE POMMES

**IMPORTANT : AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS**

SALADE SUISSE: pommes de terre, mayo, jambon blanc, œuf dur  
MAIS MODE CALIFORNIENNE: maïs, poivrons, tomates, riz, tabasco, paprika, thon

DOS DE COLIN A L'ESPAGNOLE: colin avec huile d'olive, ail et vinaigre de cidre  
° : Faux-filet et côte de porc (si choisie crue): A cuire à cœur à + de 65°C (grillades non substituables)

# 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

CLASSIQUES

SEMAINE 13 DU 23 AU 29 MARS 2020

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
H1	SALADE COESLAW	MACEDOINE VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	ŒUF MAYONNAISE	SALADE BLE PALMIER	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
H2	SALADE DE RIZ SOJA	TABOULE	SALADE DE PATES MAIS	BLE EN TABOULE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DU PECHEUR	CROISILLON DUBARRY
H3	POMMES DE TERRE EN SALADE	SALADE PIEMONTAISE	SALADE FRAICHEUR	*MORTADELLE*	*SALAMI*	*CHORIZO*	*SAUCISSON SEC*
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	POULET SAUCE BASQUAISE	BŒUF BOURGUIGNON	MIGNONETTE AGNEAU FACON TAJINE	OMELETTE AU FROMAGE	ROTI DE DINDE	TRIPES A LA MODE DE CAEN RECETTE DU CHEF	SEICHE A L'AMERICAINE
V2	TORTELINIS TOMATE BASILIC	*ROTI DE PORC PRUNEAUX*	*GALETTE JAMBON FROMAGE*	ESCALOPE VIENNOISE	DOS DE COLIN CREOLE	MOUSSAKA	*JAMBONNEAU ET LEGUMES RECETTE DU CHEF*
V3	*COTE DE PORC*	BURGER DE BŒUF AU JUS	FAUX FILET CRU°	*JAMBON DU PAYS*	*COTE DE PORC* °	FAUX FILET CRU °	*COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE*
V4	FILET COLIN SAUCE CRUSTACES	CREPE FROMAGE	NUGGETS DE POISSON	POISSON PANE	BURGER DE BŒUF	**JAMBON BLANC**	*JAMBON DU PAYS*
L1	POMMES NOISETTES	LENTILLES	BLE AU BEURRE	RATATOUILLE	RIZ AU BEURRE	MACARONIS	POMMES DUCHESSE
L2	PLAT COMPLET	FLAGEOLETS	PLAT COMPLET - salade verte	COQUILLETES	PUREE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
L3	CHOUX DE BRUXELLES	POEELE DE LEGUMES	GARNITURE BRETONNE	HARICOTS VERTS	CHOU FLEUR BECHAMEL	BROCOLIS PERSILLES	FLAGEOLETS
L4	HARICOTS PLATS	CAROTTES PERSILLEES	HARICOTS BEURRE	EPINARDS P DE TERRE BECHAMEL	COURGETTES AU BEURRE	GRATIN DE POIREAUX	TOMATES A LA PROVENCALE
F	MIMOLETTE	CAMEMBERT	EDAM	EMMENTAL	SAINT PAULIN	GOUDA	COMTE
D1	FRUITS	COMPOTE DE POMMES	FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE	CHOU VANILLE	FRUIT

**IMPORTANT : AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS**

DOS DE COLIN CREOLE: sauce béchamel, noix de coco, jus d'orange, crème, jus de citron

° : Faux-filet et côte de porc (si choisie crue): A cuire à cœur à + de 65°C (grillades non substituables)