

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

CLASSIQUES

SEMAINE 29 - DU 13 AU 19 JUILLET 2020

	LUNDI 13	MARDI 14 FERIE	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
H1	DUO DE RAPES	CROISSON DUBARRY	SALADE CELERI ET MAIS	HARICOTS VERTS EN SALADE	BETTERAVES EN SALADE	**SALADE MICHEL**	ASPERGES PRINTANIERE
H2	MACEDOINE VINAIGRETTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BLE EN TABOULE	SALADE PATES COMPOSEE	SALADE FRAICHEUR	MAQUEREAU POMMES DE TERRE	LENTILLES AUX GESIERS
H3	*SAUCISSON SEC*	*CHORIZO *	CREPE CHAMPIGNONS	*SALADE DE CERVELAS*	*PATE DE CAMPAGNE*	*SALAMI*	MACEDOINE MAYONNAISE
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	*CHIPOLATAS GRILLEES*	BLANQUETTE DE VEAU	BOULETTES DE BŒUF AUX DEUX LEGUMES	PANE DE BLE FROMAGE EPINARDS	SALADE DE THON POMMES DE TERRE	SPAGHETTIS BOLOGNAISES	*ENDIVES AU JAMBON*
V2	FRICASSEE DE DINDE	BŒUF HONGOISE	ROTI DE DINDE	*SAUCISSES DE FRANCFORT*	*ROTI DE PORC*	ROTI DE BOEUF	SAUMON SAUCE MIREPOIX
V3	*COTE DE PORC*	BURGER DE BŒUF SAUCE BARBECUE	NORMANDIN DE VEAU	BURGER DE BŒUF	*COTE DE PORC* °	FAUX FILET CRU °	MANCHONS DE CANARD
V4	GALETTE CHAMPIGNONS	COLIN SCE CRUSTACES	POISSON PANE	*JAMBON YORCK*	*JAMBON YORCK*	*JAMBON DU PAYS*	*JAMBON YORCK*
L1	POMMES NOISETTE	RIZ PILAF	POMMES CROUSTINES	RIZ	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
L2	BOULGOUR	POMMES DUCHESSE	COQUILLETES AU BEURRE	*POMMES DUCHESSE	BLE AU BEURRE	HARICOTS VERTS	RIZ AU BEURRE
L3	HARICOTS BEURRE	HARICOTS PLATS	POEELE DELEGUMES	BRUNOISE DE LEGUMES	CHOUX DE BRUXELLES	TOMATES A LA PROVENCALE	*GRATIN CAMPAGNARD*
L4	PLAT COMPLET	GRATIN COURGETTES	BLETTES VENDENNE	CHOU FLEUR AU BEURRE	SALSIFIS PERSILLES	POMMES BOULANGERES	LEGUMES GLACES
F	CAMEMBERT	CREME DE GRUYERE	SAINT PAULIN	FROMAGE	RONDELE	EMMENTAL	GOUDA
D1	COMPOTE	PATISSERIE	FRUIT	COUPELLE POMME ABRICOTS	LAITAGE	MAESTRO VANILLE	MOUSSE AU CITRON

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

SALADE BRETONNE :

SALADE MICHEL: salade verte, lardons, tomates, poivrons, pomme fruit, maïs, riz, noix

° : 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 -
Larrivière Saint-Savin - Le Vignau - Lussagnet - Maurrin - Saint-Maurice sur l'Adour

CLASSIQUES

SEMAINE 30 - DU 20 AU 26 JUILLET 2020

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
H1	CAROTTES RAPEES	TOMATES VINAIGRETTE	*SALADE VIETNAMIENNE*	CONCOMBRES EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE PAYSANNE	ARTICHAUT AUX AMANDES
H2	POMMES DE TERRE MORLAIX	SALADE DE BLE CARNAVAL	PATES MARCO POLO	CHOU FLEUR	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE HARICOTS ROUGES	CHAMPIGNONS A LA GRECOUE
H3	CREPE AU FROMAGE	*SAUCISSON SEC*	*PATE EN CROUTE*	ŒUF DUR COCKTAIL	*RILLETES*	*PATE DE CAMPAGNE*	*CHORIZO*
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	SAUTE DE PORC AUX PRUNEAUX	SAUTE DE DINDE A LA CREME	ROTI DE DINDE	*SAUCISSE TOULOUSE GRILLEE*	BRANDADE PARMENIERE RECETTE DU CHEF	BLANQUETTE DE POISSON	AXOA DE VEAU RECETTE DU CHEF
V2	BOULETTES DE BŒUF CHAMPIGNONS	PAUPIETTES DE VEAU	*JAMBON MACEDOINE MAYONNAISE*	COUSCOUS VEGETARIEN	SAUTE DE POULET	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE	*ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE*
V3	*COTE DE PORC*	BURGER DE BŒUF SCE AU POIVRE	NORMANDIN DE VEAU	*COTE DE PORC* °	BURGER DE BŒUF	BŒUF - BASSE COTE	*COTE DE PORC CHARCUTIERE*
V4	COLIN SCE CREOLE	TORTILLA PDT OIGNONS	NUGGETS DE POISSON	*JAMBON BLANC*	CALAMARS ROMAINE	*JAMBON YORCK*	*JAMBON DU PAYS*
L1	HARICOTS BLANCS	POMMES NOISETTES	PUREE	POMMES PERSILLEES	PLAT COMPLET	COQUILLETES	PLAT COMPLET (POMMES VAPEUR)
L2	PATES AU BEURRE	RIZ CREOLE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	HARICOTS BEURRE A LA TOMATE	PETITS POIS	POMMES DUCHESSE
L3	COURGETTES AU BEURRE	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	POELLE DE LEGUMES	CAROTTES JEUNES	SEMOULE AUX RAISINS	HARICOTS VERTS PERSILLES	FONDUE DE POIREAUX
L4	JARDINIERE DE LEGUMES	PLAT COMPLET	PETITS POIS	EPINARDS A LA CREME	BLE AU BEURRE	GRATIN BROCOLIS AUX NOIX	BLETTES A LA CREME
F	CAMEMBERT	CARRE FRAIS	FROMAGE	MIMOLETTE	EDAM	CAMEMBERT	CREME DE ROQUEFORT
D1	LAITAGE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT AROMATISE	YAOURT NATURE SUCRE	BISCUIT	PATISSERIE	POIRE AU SIROP

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

POMMES DE TERRE MORLAIX: salade de pommes de terre, chou fleur
 PATES MARCO POLO: pâtes, surimi, assaisonnement à base de moutarde
 COLIN A L'ESPAGNOLE: colin avec huile d'olive ail et vinaigre de cidre
 SALADE VIETNAMIENNE: céleri remoulade + soja + jambon blanc + menthe

° : 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 31 - DU 27 JUILLET AU 2 AOÛT 2020

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1ER	DIMANCHE 2
H1	CELERI REMOULADE	CHOU COLESLAW	TABOULE	PATES MARCO POLO	LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE BLANCS DE VOLAILLE	MACEDOINE MAYONNAISE
H2	SALADE DE BLE	POMMES DE TERRE PIEMONTAISE	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES MAIS	ŒUF MAYONNAISE	ASPERGES PRINTANIERE	SALADE DU PECHEUR
H3	*CHORIZO*	CREPE FROMAGE	*SAUCISSON AIL*	QUICHE	*PATE DE CAMPAGNE*	*MORTADELLE*	SAUCISSON SEC*
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	BOULETTES DE BŒUF SCE TEXANE	PIZZA FROMAGE	OMELETTE AU FROMAGE	*SPAGHETTIS CARBONARA*	COLIN MEUNIERE	*GARBURE* RECETTE DU CHEF	JAMBONNEAU AU CHOU
V2	RAVIOLIS SCE TOMATE	CUISSE DE POULET AUX HERBES	*ROTI DE PORC*	*CIVET DE PORC* RECETTE DU CHEF	ROTI DE DINDE FROID SALADE DE RIZ	SAUTE DE DINDE SAUCE AU CURRY	**ROTI DE VEAU CAMPAGNARD**
V3	*COTE DE PORC*	BURGER DE BŒUF SAUCE ECHALOTES	NORMANDIN DE VEAU	BURGER DE BŒUF	*COTE DE PORC* °	FAUX FILET CRU °	CONFIT DE CANARD
V4	COLIN SCE ORANGE	*JAMBON DU PAYS*	*JAMBON BLANC*	*JAMBON DU PAYS*	POISSON BLANC PANE	*JAMBON BLANC*	*JAMBON DU PAYS*
L1	BOULGOUR	RIZ AU BEURRE	LENTILLES	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
L2	PLAT COMPLET	POMMES NOISETTES	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET	PUREE DE POMMES DE TERRE	PLAT COMPLET
L3	HARICOTS BEURRE	SALSIFIS PERSILLES	HARICOTS PLATS	POEELE DE LEGUMES	CHOU FLEUR SCE AUREORE	COURGETTES AU BEURRE	AUBERGINES GRATINEES
L4	CAROTTES AU BEURRE	PRINTANIERE DE LEGUMES	COTES DE BLETES A LA CREME	CHOU DE BRUXELLES	BRUNOISE DE LEGUMES	SEMOULE	CAROTTES GLACEES
F	ST MORET	GOUDA	PETIT MOULE	CAMEMBERT	FROMAGE	SAINT PAULIN	CAMEMBERT
D1	YAOURT AROMATISE	FRUIT	FLAN VANILLE	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT	TARTE POMMES	MOUSSE CAFE

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

DUO DE RAPES: CAROTTES ET CELERI

roti de veau campagnard : roti de veau avec pommes de terre et lardons

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