

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 37 - DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2020

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
H1	SALADE COLESLAW	MACEDOINE VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	BETTERAVES EN SALADE	ŒUF MAYONNAISE	TARTARE DE TOMATES	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
H2	SALADE DE RIZ SOJA	TABOULE	SALADE DE PATES MAIS	BLE EN TABOULE	CONCOMBRES A LA GRECQUE	SALADE DU PECHEUR	FEUILLETE CHEVRE FONDU
H3	CREPE FROMAGE	*SAUCISSON SEC*	*PATE DE CAMPAGNE*	*MORTADELLE*	*OUCHE*	*SAUCISSON SALAMI*	*CHORIZO*
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	SAUTE DE POULET	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	FRICASSEE MADRILENE	TOMATES FARCIES RIZ	ROTI DE DINDE	BLANQUETTE DE POISSON	MOUSSAKA MAISON
V2	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	*ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX*	*CHOUCRROUTE GARNIE RECETTE DU CHEF*	CHEESEBURGER	BRANDADE POISSON	*JAMBONNEAU ET LEGUMES RECETTE DU CHEF*	TETE DE VEAU
V3	*COTE DE PORC*	BURGER DE BŒUF SCE BO	NORMANDIN DE VEAU	BURGER DE BŒUF	*COTE DE PORC °	BŒUF - BASSE COTE °	*COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE*
V4	COLIN SCE CRUSTACES	TORTILLA PDT OIGNONS	POISSON PANE	OMELETTE AU FROMAGE	CALAMARS ROMAINE	*JAMBON BLANC*	*JAMBON DU PAYS*
L1	POMMES NOISETTES	POMMES BOULANGERES	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET	LENTILLES	MACARONIS	PLAT COMPLET
L2	POELEE DE LEGUMES	PETITS POIS	PLAT COMPLET	COQUILLETES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSES
L3	CHOUX DE BRUXELLES	COURGETTES AU BEURRE	GARNITURE BRETONNE	POTATOES	CHOU FLEUR PERSILLE	CAROTTES ET SALSIFIS	BLETTES BECHAMEL
L4	CAROTTES PERSILLEES	PLAT COMPLET	FLAGEOLETS	EPINARDS P DE TERRE BECHAMEL	SALSIFIS	GRATIN DE POIREAUX	TOMATES A LA PROVENCALE
F	FROMAGE	CAMEMBERT	CREME DE GRUYERE	ST BRICET	EDAM	GOUDA	BLEU
D1	YAOURT NATURE SUCRE	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	MUFFIN PEPITES CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	PATISSERIE	MOUSSE CAFE

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

SAUCE CHARCUTIERE: tomates, oignons, moutarde et cornichons

° : Faux-filet, basse côte 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 38 - DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2020

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
H1	MACEDOINE MAYONNAISE	BETTERAVES EN SALADE	CHOU BLANC A LA CREME CIBOULETTE	SALADE NAPOLI	ŒUF VINAIGRETTE	POIREAU VINAIGRETTE	ARTICHAUT PARMENTIER
H2	BLE EN TABOULE	CAROTTES RAPEES	SALADE DE RIZ COMPOSEE	SALADE TOMATES MAIS	CELERI REMOULADE	SALADE ARDECHOISE	SALADE COLESLAW
H3	*SAUCISSON SEC*	CREPE CHAMPIGNONS	TABOULE	*SALADE DE CERVELAS*	*PATE DE CAMPAGNE *	SALADE DU MEUNIER	*SAUCISSON SALAMI*
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	BOULES DE BŒUF SCE POIVRE	COLIN AU FOUR	POULET ROTI AU JUS	ROTI DE DINDE	LASAGNES SAUMON	MAREE DU JOUR	*PAELLA* RECETTE DU CHEF
V2	*SAUTE DE PORC SAUCE CARAMEL**	PAUPIETTE DE DINDE PROVENCALE	MAFEE DE POULET	OMELETTE PARMENTIERE	ESCALOPE VIENNOISE	ENDIVES AU JAMBON	ROTI DE BŒUF
V3	**COTE DE PORC**	BURGER DE BŒUF SCE KETCHUP	NORMANDIN DE VEAU	*COTE DE PORC* °	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU °	MANCHONS DE CANARD
V4	PANE DE BLE	*JAMBON DU PAYS*	CALAMARS A LA ROMAINE	*JAMBON DU PAYS*	NUGGETS DE POISSON	*JAMBON YORCK*	*JAMBON DU PAYS *
L1	RIZ	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	PUREE	PETITS POIS	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET
L2	LENTILLES	POMMES NOISETTE	PLAT COMPLET RIZ	PLAT COMPLET	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET	POMMES TRIETTE
L3	JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS	GRATIN DE CELERI	CAROTTES BEURRE	HARICOTS VERTS PERSILLES	CAPONATINE D AUBERGINES	RATATOUILLE
L4	HARICOT BEURRE	POEELE DE LEGUMES	COURGETTES SCE TOMATE	COQUILLETES	CHOU DE BRUXELLES	EPINARDS A LA CREME	TOMATES FRANC COMTOISE
F	CAMEMBERT	GOUDA	VACHE PICON	TARTARE	FROMAGE	CREME ROQUEFORT	MINI BONBEL
D1	COMPOTE	YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC SUCRE	TARTE FLAN CHOCOLAT	YAOURT SUCRE	TARTE AUX POMMES	MAESTRO CAFE

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

SALADE ARDECHOISE: haricots verts, gésiers, maïs

TOMATES FRANC COMTOISES: tomates, herbes de Provence, emmental

SALADE COLESLAW: chou blanc et carottes mayo

SALADE DE CERVELAS

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

LA NATURE DES PRODUITS EST SOUS TOUTE RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS
LA VIANDE BOVINE EST D'ORIGINE FRANCAISE CONFORMEMENT AU DECRET 17 12 2002

MENUS PRÉPARÉS PAR LA CULINAIRE DES PAYS DE L'ADOUR
TEL : 05.58.05.36.60

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 39 - DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2020

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25 MENU D'AUTOMNE	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
H1	HARICOTS VERTS EN SALADE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MAIS MODE CALIFORNIENNE	DUO DE CELERI ET POMMES	ARTICHAUT A LA GRECQUE	FRAICHEUR D ARGENTEUIL
H2	SAL PATES TRICOLORE	POIS CHICHE TALENTAISE	POMME DE TERRE EN SALADE	CHOU BLANC CREME CIBOULETTE	SALADE D AUTOMNE	SAL BLE PALMIER	TABOULE
H3	CREPE FROMAGE	*CHORIZO*	*GALANTINE*	PATE DE CAMPAGNE	*RILLETTE*	SARDINES P DE TERRE	*SAUCISSON SEC*
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	BOULES D AGNEAU SCE TOMATE	FRICASSEE DE DINDE	*BOUDIN GRILLE*	GOULASH DE BOEUF	WATERZOI	OMELETTE AU FROMAGE	POULE AU POT RECETTE DU CHEF
V2	CROQ FROMAGE	HAUTS DE POULET ROTI	ROTI DE DINDE	PAELLA DE LA MER	PAUPIETTE DE VEAU CHAMPETRE	SAUMON JULIENNE	SAUTE D'AGNEAU
V3	BURGER DE BŒUF AU JUS	*COTE DE PORC* °	NORMANDIN DE VEAU	*COTE DE PORC* °	BURGER DE BŒUF	BŒUF - BASSE COTE°	*COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE*
V4	JAMBON GRILL SCE POIVRON CURRY	CREPES CHAMPIGNONS	NUGGETS DE POISSON	*JAMBON DU PAYS *	CALAMARS ROMAINE	*JAMBON YORCK*	*JAMBON DU PAYS *
L1	POMMES NOISETTES	SEMOULE	PUREE	TORTI AU BEURRE	RIZ	SALSIFIS PERSILLES	PLAT COMPLET
L2	PETITS POIS	LENTILLES	COURGETTES SAUTEES	PLAT COMPLET	HARICOTS BLANCS SCE TOMATE	POMMES DUCHESSA	FLAGEOLETS
L3	PRINTANIERE DE LEGUMES	CAROTTES AU BEURRE	CHOU FLEUR SCE AURORE	BATONNIERE LEGUMES	PUREE DE POTIRONS	COQUILLETES AU FROMAGE	CHOU BRUXELLES
L4	HARICOTS PLATS	PLAT COMPLET	JULIENNE DE LEGUMES	EPINARDS PDT BECHAMEL	POEELE DE LEGUMES	GRATIN DE COURGETTES	CHAMPIGNONS A LA CREME
F	EDAM	CAMEMBERT	ST BRICET	FROMAGE	CAMEMBERT	GOUDA	TOME
D1	FLAN VANILLE NAPPE CARAMEL	LAITAGE	FROMAGE BLANC SUCRE	COMPOTE	TARTE POMME CRUMBLE	FRUIT	RIZ AU LAIT

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

POULE AU POT: cuisse de poule confite, carottes, navets, poireaux, oignons, thym, laurier

ARTICHAUT A LA GRECQUE: artichaut et sauce tomate

SAUCE CHARCUTIERE: tomates, oignons, moutarde et cornichons

MAIS MODE CALIFORNIENNE: riz, mais, paprika, tomate, thon

WATERZOI: sauté de poulet façon blanquette et julienne de légumes

° : Faux-filet, basse-côte 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 40 - DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2020

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1ER	VENDREDI 2 MENU DES ÎLES	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
H1	HARICOTS VERTS EN SALADE	CAROTTES RAPEES	SALADE JANOT LAPIN	CONCOMBRES A LA GRECOUE	SALADE MICHEL	RADIS BEURRE	POIREAU VINAIGRETTE
H2	TABOULE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	SALADE DE PATES NAPOLI	ŒUF VINAIGRETTE	RIZ NICOISE	SALADE COLESLAW	SALADE BOHEMIENNE
H3	*SAUCISSON SEC*	CREPE CHAMIGNONS	*PATE DE CAMPAGNE*	SOMBRERO ANDALOUSE	*MORTADELLE*	*SAUCISSON SALAMI*	*CHORIZO*
H4	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	POMME DE TERRE FACON BOUILLABAISSE	BŒUF A LA FOYOT	CUISSE DE POULET ROTI	*ROTI DE PORC AU JUS *	SAUTE DE PORC A L'ANANAS	CALAMARS A LA CATALANE	*CHOUCRUTE* RECETTE DU CHEF
V2	*JAMBON GRILL SCE TOMATE*	ROTI DE DINDE SCE BO	MACARONIS BOLOGNAISE	TAJINE POIS CHICHE	BOULETTES AGNEAU SAUCE TOMATE	TETE DE VEAU	ALOUETTE DE BŒUF
V3	BURGER DE BŒUF SCE BO	*COTE DE PORC* °	NORMANDIN DE VEAU	*COTE DE PORC* °	BURGER DE BŒUF	FAUX FILET CRU °	CONFIT DE CANARD
V4	CREPE CHAMIGNONS	COLIN SCE CRUSTACES	NUGGETS DE POISSON	*JAMBON YORCK*	POISSON PANE	*JAMBON BLANC*	*JAMBON DU PAYS*
L1	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSE	FLAGEOLETS	POMMES NOISETTES	POMMES VAPEUR	SEMOULE AUX RAISINS	PLAT COMPLET
L2	HARICOTS PLATS	LENTILLES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET SEMOULE	RIZ CREOLE	POMMES TRIETTES	PENNE AU FROMAGE
L3	COURGETTES	CHOU FLEUR PERSILLE	PETITS POIS	COQUILLETES BEURRE	EPINARDS A LA CREME	SALSIFIS PERSILLES	HARICOTS VERTS
L4	PLAT COMPLET	HARICOTS BEURRE	POEELE DE LEGUMES	CAROTTES AU BEURRE	BROCOLIS BECHAMEL	TOMATES PROVENCALES	CAPONATINE D AUBERGINES
F	CARRE FRAIS	CAMEMBERT	GOUDA	VACHE PICON	FROMAGE	EMMENTAL	TOME
D1	LAITAGE	YAOURT NATURE SUCRE	MAESTRO VANILLE	FRUIT	YAOURT AROMATISE	TARTE AUX POMMES	PRUNEAUX AU SIROP

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

JEANNOT LAPIN : CAROTTES RAPEES COURGETTES CELERI

SALADE NAPOLI: TORTI 3 COULEURS, MAIS ET TOMATE

SOMBRERO ADALOUSE : TOMATES MAIS MACEDOINE HARICOTS ROUGE ARTICHAUT PIMENT DOUX MAYONNAISE

SALADE COLESLAW: CHOU BLANC ET CAROTTES MAYO

SALADE BOHEMIENNE : CONCOMBRES POIVRONS TOMATES CAPRES

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