

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENADOIS —



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 45 - DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2020

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
H1	CHOU BLANC EN SALADE	SALADE DE BLE	**SALADE VIETNAMIENNE**	CELERI REMOULADE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE HARICOTS ROUGES	SALADE ARGENTEUIL
H2	SALADE DE POMMES DE TERRE	MACEDOINE VINAIGRETTE	PATES MARCO POLO	*PATE EN CROUTE*	ROULADE	**RILLETTE**	SALADE CŒUR DE PALMIER
H3	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	PAUPIETTE DE VEAU	BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE	ROTI DE DINDE	CORDON BLEU	BRANDADE PARMENTIERE DU CHEF	MOUSSAKA	AXOA DE VEAU DU CHEF
V2	BŒUF BOURGUIGNON	*PORC AU CAMEL*	**GALETTE JAMBON FROMAGE**	ROTI DE PORC	SAUTE DE POULET SAUCE CURRY	ENTRECOTE CRUE	MAREE DU JOUR
V3	COLIN A L'ESPAGNOLE	BURGER DE BOEUF AU JUS	POISSON MEUNIERE	OMELETTE NATURE	*COTE DE PORC**	*JAMBON BLANC*	**JAMBON DU PAYS**
L1	POMMES NOISETTE	POMMES PERSILLEES	PUREE DE POMMES DE TERRE	GARNITURE BRETONNE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET (POMMES VAPEUR)
L2	COURGETTES AU BEURRE	POELLE LEGUMES	PLAT COMPLET SALADE	CAROTTES PERSILLEES	CHOU FLEUR AU BEURRE	CHAMPIGNONS A LA CREME	RIZ DU SUD
L3	JARDINIERE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS PERSILLES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	PETITS POIS	BLE AU BEURRE	PATES AU BEURRE	FONDUE DE POIREAUX
F	CAMEMBERT	PETIT MOULE	GOUDA	FROMAGE	CHANTENEIGE	TARTARE NOIX	EMMENTAL
D1	FLAN CHOCOLAT	COMPOTE	CREME DESSERT VANILLE	YAOURT NATURE SUCRE	YAOURT AROMATISE	PATISSERIE	FAISSELLE

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

BŒUF BOURGUIGNON: sauté de bœuf + sauce vin rouge + carottes + oignons + herbes de Provence

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 46 - DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2020

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11 FÉRIÉ	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
H1	CHOU FLEUR EN SALADE	TABOULE	CELERI REMOULADE	SALADE JANOT LAPIN	DUO DE HARICOTS	CHOU COLESLAW	MACEDOINE MAYONNAISE
H2	*ROSETTE*	SALADE DE TOMATES	**QUICHE**	*SALAMI*	**PÂTE DE CAMPAGNE**	**CHORIZO**	SALADE DU PECHEUR
H3	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	BOULES DE BŒUF MAROCAINE	**JAMBON GRILL SCE MADERE**	ROTI DE DINDE	OMELETTE PARMENTIERE	SAUCISSES DE STRASBOURG	CALAMARS A LA CATALANE	SAUMON EN PETITS LEGUMES
V2	*CÔTE DE PORC CHARCUTIERE*	QUENELLE DU PECHEUR	NORMANDIN DE VEAU	**CIVET DE PORC**	FRICASSEE DE VOLAILLE	TETE DE VEAU	CREPINETTE PORC SCE FORESTIERE
V3	COLIN BRUNOISE DE LEGUMES	CREPE CHAMPIGNONS	POISSON PANE	BURGER DE BŒUF	NUGGETS DE POISSON	BŒUF BASSE CÔTE CRUE°	MANCHONS DE CANARD
L1	CAROTTES VICHY	POMMES DE TERRE SAUTEES	POMMES DUCHESSE	PLAT COMPLET	PATES AU BEURRE	CAPONATINE D AUBERGINES	POMMES TRIETTES
L2	SALSIFIS PERSILLES	COURGETTES PERSILLEES	BLE AU BEURRE	RIZ CREOLE	CHOU FLEUR SCE AUREORE	PLAT COMPLET	PETITS POIS
L3	LENTILLES	PLAT COMPLET	HARICOTS VERTS	POELEE DE LEGUMES	BRUNOISE DE LEGUMES	SEMOULE	CAROTTES GLACEES
F	CREME DE GRUYERE	VACHE PICON	EDAM	FROMAGE	GOUDA	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	CAMEMBERT
D1	YAOURT AROMATISE	FRUIT	CREME DESSERT VANILLE	COMPOTE DE POMMES	FRUIT	TARTE POMMES	RIZ AU LAIT

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

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

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 47 - DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2020

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
H1	CREPE AU FROMAGE	TOMATES EN SALADE	MACEDOINE EN SALADE	CAROTTES RAPEES	SALADE FRAICHEUR	POIREAU VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS A LA GRECQUE
H2	SALADE BRETONNE	POMMES DE TERRE EN SALADE	*SALAMI*	**QUICHE**	*PATE DE CAMPAGNE*	**PATE EN CROUTE**	MAQUEREAUX POMMES DE TERRE
H3	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	*ROTI DE PORC*	BŒUF AUX OLIVES	SAUTE DE POULET A L ITALIENNE	NUGGETS DE BLE	PAELLA DE LA MER	CUISSE DE POULET BASQUAISE	CASSOULET
V2	BURGER DE BŒUF SCE KETCHUP	JAMBON GRILL AUX POIVRONS	CROQUE MONSIEUR + salade	POELEE VILLAGEOISE	EMINCE DE VOLAILLE AUX POIVRONS	**CHOUCROUTE** DU CHEF	ROTI DE BŒUF SAUCE VENDANGEUR
V3	COLIN SCE CRUSTACES	CREPE CHAMPIGNONS	OMELETTE NATURE	BURGER DE BŒUF	*JAMBON BLANC*	ENTRECOTE CRUE°	**JAMBON DU PAYS**
L1	POMMES NOISETTE	PETITS POIS	BLE AU BEURRE	PUREE	PLAT COMPLET	COQUILLETES	PLAT COMPLET
L2	PRINTANIERE DE LEGUMES	CAROTTES AU BEURRE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSE
L3	COURGETTES AU BEURRE	PLAT COMPLET	HARICOTS BEURRE PERSILLES	BRUNOISE DE LEGUMES	POELEE DE LEGUMES	GRATIN DE CELERI	JULIENNE DE LEGUMES
F	TARTARE	GOUDA	VACHE PICON	CAMEMBERT	FROMAGE	EMMENTAL	LE CARRE FRAIS
D1	COMPOTE	FRUIT	YAOURT AROMATISE	PETIT SUISSE SUCRE	FROMAGE BLANC SUCRE	TARTE POMMES CRUMBLE	SEMOULE AU LAIT

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

BŒUF AUX OLIVES: sauté de bœuf avec sauce tomate, oignons, carottes, olives vertes et herbes de Provence

POELEE VILLAGEOISE: pdt, saucissona l'ail, saucisse de francfort, champignons et légumes

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

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 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 48 - DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2020

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
H1	MACEDOINE MAYONNAISE	CHOU ROUGE SUCRE SALE	HARICOTS VERTS EN SALADE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BETTERAVES EN SALADE	RIZ NICOISE	SALADE COLESLAW
H2	TABOULE	SALADE DE PATES	ROULADE	CREPE FROMAGE	**MORTADELLE**	TOMATES SICILIENNE	**SAUCISSON SEC**
H3	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	BOULETTES DE BŒUF SCE CHAMPIGNONS	COLIN SCE HOLLANDAISE	*COUSCOUS DU CHEF*	SAUTE DE POULET BARBECUE	HACHIS PARMENTIER	BLANQUETTE DE POISSON	RAGOUT DE BŒUF
V2	ROTI DE PORC	PAUPIETTE DE DINDE A LA CREME	FRICASSEE MADRILENE	PIZZA FROMAGE	*CHIPOLATAS*	MOUSSAKA MAISON	CALAMARS A LA CATALANE
V3	ESCALOPE DE BLE	**COTE DE PORC**	NUGGETS DE POISSON	*JAMBON BLANC*	CALAMARS A LA ROMAINE	BŒUF BASSE COTE CRUE°	**COTE DE PORC CHARCUTIERE**
L1	RIZ	LENTILLES	PLAT COMPLET	EPINARDS A LA CREME	PLAT COMPLET	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET
L2	PRINTANIERE DE LEGUMES	POMMES NOISETTE	BOULGOUR	GARNITURE CATALANE	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	PATES AU FROMAGE
L3	CAROTTES AU BEURRE	HARICOTS BEURRE	POEELE DE LEGUMES	PETITS POIS CAROTTES	SALSIFIS	GARNITURE BRETONNE	PIPERADE
F	CAMEMBERT	ST BRICET	TARTARE NATURE	FROMAGE	GOUDA	TOME	SAINT PAULIN
D1	FRUIT	LAITAGE	FROMAGE BLANC SUCRE	YAOURT NATURE SUCRE	FRUIT	PATISSERIE	MAESTRO CHOCOLAT

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

*: présence de viande de Porc dans le plat

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

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