

# 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 49 - DU 30 NOVEMBRE au 6 DECEMBRE 2020

	LUNDI 30	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
H1	SALADE DE MAIS	MACEDOINE MAYONNAISE	**SALADE DE CERVELAS**	DUO DE RAPES	CONCOMBRES A LA ROMAINE	**SALADE PAYSANNE**	SALADE BOHEMIENNE
H2	*ROSETTE*	SALADE DE POMMES DE TERRE	CELERI VINAIGRETTE	*SAUCISSON SEC*	ŒUFS DURS SCE COCKTAIL	DUO DE HARICOTS VERTS	SALADE MARCO POLO
H3	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	POULET PERSILLADE	**JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS**	PAUPIETTE DE VEAU	SAUTE DE PORC AU CAMEL	COUSCOUS VEGETARIEN	PAUPIETTE SAUMON SCE CIBOULETTE	**CHOUCROUTE GARNIE** DU CHEF
V2	BURGER DE BŒUF AU JUS	GOULASH DE BŒUF	*JAMBON BLANC*	BOULETTES D AGNEAU CURRY	*BOUDIN*	ENDIVES AU JAMBON	POEELE DU SUD OUEST
V3	PANE DE BLE	COLIN SCE CRUSTACES	CALAMARS A LA ROMAINE	POISSON PANE	BURGER DE BŒUF	ENTRECOTE CRUE°	MANCHONS DE CANARD
L1	HARICOTS PLATS	RIZ AU BEURRE	PUREE	CHOU FLEUR BECHAMEL	PLAT COMPLET	MACARONIS AU BEURRE	PLAT COMPLET
L2	PETITS POIS	HARICOTS BEURRE	EPINARDS PDT BECHAMEL	POMMES VAPEUR	POMMES NOISETTE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
L3	BRUNOISE DE LEGUMES	DUO DE COURGETTES	HARICOTS VERTS	PRINTANIERE DE LEGUMES	BLETTES A LA CREME	SALSIFIS PERSILLES	CAROTTES VICHY
F	EDAM	CAMEMBERT	EMMENTAL	FROMAGE	SAMOS	GOUDA	CAMEMBERT
D1	COMPOTE POMME	LAITAGE	PETIT FILOU AUX FRUITS	YAOURT NATURE SUCRE	MAESTRO VANILLE	TARTE POMMES	MOUSSE CAFE

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

SALADE BOHEMIENNE: concombres, poivrons, tomates, câpres

DUO DE RAPES: 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

# 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 50 - DU 7 AU 13 DECEMBRE 2020

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
H1	BETTERAVES EN SALADE	CELERI REMOULADE	MACEDOINE EN SALADE	HARICOTS VERTS EN SALADE	CAROTTES RAPEES	MAQUEREAU PDT	ARTICHAUT A LA GRECQUE
H2	CREPE FROMAGE	RIZ NICOISE	*PATE DE CAMPAGNE*	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE BLE CARNAVAL	**SAUCISSON SEC**	*QUICHE*
H3	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	ROTI DE DINDE	**CIVET DE PORC**	ESCALOPE VIENNOISE	CHILI CON CARNE	ŒUFS POPEYE	**POTEE AU CHOU**	SAUTE DE VEAU AU POIVRE
V2	BLANQUETTE DE POISSON	*JAMBON GRILL AUX CHAMPIGNONS*	OMELETTE PARMENTIERE	*JAMBON BLANC*	SAUTE DE POULET A LA CREME	BŒUF BASSECOTE CRUE	POEELE VILLAGEOISE
V3	BURGER DE BŒUF AU JUS	CROQ FROMAGE	BURGER DE BŒUF	NUGGETS DE POISSON	BOULETTES DE BŒUF SCE BARBECUE	QUENELLE DU PECHEUR	**JAMBON DU PAYS**
L1	BLE AU BEURRE	POMMES BOULANGERE	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	RIZ AU CURRY
L2	POEELE DE LEGUMES	LENTILLES	PLAT COMPLET	COURGETTES PERSILLEES	JULIENNE DE LEGUMES	LEGUMES DE TAJINE	PLAT COMPLET
L3	HARICOTS BLANCS	CAROTTES AU BEURRE	SEMOULE	BLETTES A LA TOMATE	POMMES NOISETTE	**EPINARDS LARDONS**	CAROTTES ET SALSIFIS
F	CARRE FRAIS	VACHE PICON	SAINT PAULIN	CAMEMBERT	FROMAGE	EMMENTAL	TARTARE AUX NOIX
D1	YAOURT AROMATISE	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT	COMPOTE POMMES	FLAN VANILLE SCE CAMEL	PATISSERIE	RIZ AU LAIT

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

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

° : 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 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 51 - DU 14 AU 20 DECEMBRE 2020

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
H1	DUO DE RAPES	BETTERAVES EN SALADE	CAROTTES RAPEES	SALADE SUCRE SALE	CHOU COLESLAW	POIREAU VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS PANACHES
H2	SALADE DE PATES	POMMES DE TERRE EN SALADE	**PATE DE CAMPAGNE**	*SAUCISSON SEC*	*RILLETES*	**PATE EN CROUTE**	SALADE DE RIZ SOJA
H3	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	SAUTE DE POULET A L ITALIENNE	VEGGIE BURGER	CUISSE DE POULET ROTI	ROTI DE DINDE	POMMES DE TERRE MARSEILLAISE	CALAMARS A LA CATALANE	MAREE DU JOUR
V2	BURGER DE BŒUF AU JUS	*JAMBON SCE CHAMPIGNONS*	BOULETTES BŒUF AU POIVRE	*JAMBON BLANC*	BURGER DE BŒUF	HACHIS PARMENTIER	**COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE**
V3	COLIN SCE ORANGE	BURGER DE BŒUF SCE KETCHUP	NUGGETS DE POISSON	OMELETTE	SAUCISSES DE STRASBOURG	ENTRECOTE CRUE°	**JAMBON DU PAYS**
L1	HARICOTS BEURRE	POMMES NOISETTE	BOULGOUR	CAROTTES PERSILLEES	PLAT COMPLET	PATES AU BEURRE	RIZ JAUNE
L2	POMMES DE TERRE SAUTEES	RIZ AU BEURRE	HARICOTS VERTS PERSILLES	ROSTIES	SEMOULE	PLAT COMPLET	CHOUX DE BRUXELLES
L3	JARDINIERE DE LEGUMES	RATATOUILLE	CHOU FLEUR AU BEURRE	HARICOTS PLATS	COURGETTES BEURRE	BLETTES	PIPERADE
F	SAMOS	GOUDA	PETIT LOUIS	EDAM	FROMAGE	EMMENTAL	TOME
D1	FLAN CHOCOLAT	YAOURT AROMATISE	FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT	COMPOTE POMME	PATISSERIE	FAISSELLE

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

° : 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 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 52 - DU 21 AU 27 DECEMBRE 2020

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25 NOËL	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
H1	MACEDOINE VINAIGRETTE	DUO DE CRUDITES	BETTERAVES EN SALADE	CELERI REMOULADE	SALADE ARGENTEUIL	SALADE CŒURS DE PALMIER	SALADE COLESLAW
H2	SALADE DE PATES ET MAIS	BLE EN TABOULE	*SAUCISSON SEC*	*MORTADELLE*	FEUILLETE CHAMPIGNONS	*CHORIZO*	SALADE DE POMMES DE TERRE
H3	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	*ROTI DE PORC PRUNEAUX*	MIGNONETTE AGNEAU SAUCE TOMATE	CORDON BLEU	*PAUPIETTE DE VEAU A LA PAYSANNE*	SAUMON SAUCE BAVAROISE	QUENELLES DU PECHEUR	MARENGO DE VOLAILLE
V2	BURGER DE BŒUF SCE BO	FILET DE COLIN MEUNIÈRE	FRICASSEE DE VOLAILLE	NORMANDIN DE VEAU	ROTI DE VEAU FORESTIERE	TETE DE VEAU	*COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE*
V3	NUGGETS DE BLE	CUISSE DE POULET	OMELETTE	RIZ-TATOUILLE	JAMBON GRILL SCE FORESTIERE	BURGER SCE TOMATE	*JAMBON DU PAYS*
L1	POMMES NOISETTES	POMMES BOULANGERE	SEMOULE RAISINS	COQUILLETES	POMMES CROUSTINES	POMMES TRIETTES	FLAGEOLETS
L2	CHOU FLEUR AU BEURRE	PETITS POIS	HARICOTS BEURRE	HARICOTS VERTS BEURRE	HARICOTS PLATS	PLAT COMPLET	SALSIFIS ET CAROTTES
L3	CAROTTES PERSILLEES	GARNITURE BRETONNE	COURGETTES A LA TOMATE	PLAT COMPLET	CELERI AU GRATIN	JULIENNE DE LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES
F	CAMEMBERT	VACHE QUI RIT	FROMAGE	EDAM	TOME	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES	GOUDA
D1	COMPOTE DE POMMES	MOUSSE CHOCOLAT	FLAN CARAMEL	YAOURT NATURE SUCRE	PATISSERIE DE NOEL	COCKTAIL DE FRUIT	SEMOULE AU LAIT

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

RIZ-TATOUILLE: RIZ ET LEGUMES RATATOUILLE

PAUPIETTE DE VEAU A LA PAYSANNE: paupiette de veau, oignons, lardons et champignons

° : 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 53 - DU 28 DECEMBRE AU 3 JANVIER 2020

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1ER	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
H1	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE BRETONNE	DUO DE RAPES	RIZ NICOISE	FEUILLETE CHEVRE FONDU	MAQUEREAU PDT	SAL. HARICOTS PANACHES
H2	CREPE FROMAGE	*SAUCISSON SEC*	*QUICHE*	GALANTINE	**PATE EN CROUTE*	*SALAMI*	**CHORIZO**
H3	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
V1	**JAMBON GRILL SAUCE CHAMPIGNONS**	POULET ROTI	PAUPIETTE DE DINDE	BŒUF HONGROISE	ROTI DE BŒUF	ALOUETTE DE BŒUF	SAUTE DE VEAU
V2	BURGER DE BŒUF AU JUS	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	PATES CARBONARA	CALAMARS A LA ROMAINE	CONFIT DE CANARD	MOUSSAKA MAISON	**COTE DE PORC SCE NORMANDE**
V3	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	NUGGETS DE BLE	OMELETTE	**JAMBON BLANC**	BLANQUETTE DE POISSON	**JAMBON YORCK**	**JAMBON DU PAYS**
L1	POMMES NOISETTE	CAROTTES PERSILLEES	SEMOULE	POMMES VAPEUR	RIZ CREOLE	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	POMMES DUCHESSE
L2	CHOU FLEUR PERSILLE	HARICOT BEURRE	PLAT COMPLET	SALSIFIS PERSILLES	JARDINIERE DE LEGUMES	PLAT COMPLET	POELEE DE LEGUMES
L3	HARICOTS PLATS TOMATE	PETITS POIS	PRINTANIERE DE LEGUMES	COURGETTES A LA TOMATE	TOMATES PROVENCALES	BRUNOISE DE LEGUMES	GRATIN CAMPAGNARD
F	SAMOS	PETIT MOULE	EMMENTAL	FROMAGE	SAINT PAULIN	GOUDA	TARTARE AUX NOIX
D1	YAOURT AROMATISE	MAESTRO CHOCOLAT	FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT	CARRE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	MOUSSE CITRON

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

DUO DE RAPES: carottes râpées, céleri

° : 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