

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 1 - DU 4 AU 10 JANVIER 2021

	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8	SAMEDI 9	DIMANCHE 10
ENTRÉE	CAROTTES RAPEES	MACEDOINE EN SALADE	SALADE MICHEL	MAIS MODE CALIFORNIENNE	BETTERAVES EN SALADE	CHOU COLESLAW	ARTICHAUT PARMENTIER
	CREPE FROMAGE	SALADE DE POMMES DE TERRE	*SAUCISSON SEC*	*PATE DE CAMPAGNE*	*SALADE SUISSE*	SALADE DU PECHEUR	**CHORIZO**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET ROTI	*JAMBON GRILL* AUX POIVRONS	*CHIPOLATAS*	*POELEE VILLAGEOISE*	RIZ TATOUILLE	BLANQUETTE DE POISSON	SAUTE DE VEAU
	BURGER DE BŒUF SCE CHASSEUR	SAUTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	CORDON BLEU	COLIN MEUNIERE	BOULETTES VEAU SCE AU POIVRE	*GARBURE DU CHEF*	LAPIN A LA MOUTARDE
	QUENELLE DU PECHEUR	PANE DE BLE	OMELETTE	COTE DE PORC°	POISSON PANE	BŒUF- BASSE COTE CRUE°	*JAMBON DE PAYS*
ACCOMPAGNEMENT	POMMES MAITRE D'HOTEL	POMMES NOISETTE	PUREE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	RIZ	HARICOTS BLANCS SCE TOMATE
	TRIO DE LEGUMES	HARICOTS PLATS	SEMOULE	PETITS POIS	COQUILLETES AU BEURRE	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSE
	POELEE DE LEGUMES	PRINTANIERE DE LEGUMES	BROCOLIS AU BEURRE	CAROTTES PERSILLEES	EPINARDS CREME	BRUNOISE DE LEGUMES	CAPONATINE D AUBERGINES
FROMAGE	VACHE PICON	CAMEMBERT	EMMENTAL	PETIT LOUIS	FROMAGE	SAINT PAULIN	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
DESSERT	FLAN VANILLE	COMPOTE	MAESTRO CHOCOLAT	PATISSERIE	YAOURT NATURE SUCRE	RIZ AU LAIT	FROMAGE BLANC CONFITURE

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

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE SUISSE: pommes de terre, jambon blanc, œuf dur, emmental râpé

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

POELEE VILLAGEOISE: pdt, saucisson à l'ail, saucisse de Francfort, champignons et légumes

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

SALADE MICHEL: salade, pomme, tomate, riz, dés de volaille, cerneaux de noix, maïs

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

CLASSIQUES

SEMAINE 2 - DU 11 AU 17 JANVIER 2021

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
ENTRÉE	SALADE DE MAÏS	CHOU ROUGE SUCRE SALE	CONCOMBRES A LA GRECQUE	HARICOTS VERTS EN SALADE	DUO DE RAPES	POIREAU VINAIGRETTE	SALADE CAROTTES-RADIS
	TABOULE	*SAUCISSON SEC*	SALADE PATES ET MAÏS	ROULADE	ŒUF VINAIGRETTE	SALADE ARDECHOISE	*PATE EN CROUTE*
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	COLIN SCE BONNE FEMME	*ROTI DE PORC AU JUS*	POULET ROTI AU JUS	CORDON BLEU	POMMES DE TERRE FACON RACLETTE	ROTI DE BŒUF	*PAELLA* RECETTE DU CHEF
	SAUTE DE PORC L'ANANAS	BURGER DE BŒUF SCE POIVRE	*CROQUE MONSIEUR *	*ROUGAIL SAUCISSES*	SAUTE DE POULET A LA CREME	*JAMBONNEAU AU CHOU*	MANCHONS DE CANARD
	BURGER SCE KETCHUP	NUGGETS DE BLE	QUENELLE DU PECHEUR	PIZZA FROMAGE	*COTE DE PORC **	ENTRECOTE CRUE°	*JAMBON DU PAYS*
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES TRIETTE	SEMOULE	RIZ	PLAT COMPLET	*GRATIN CAMPAGNARD*	PLAT COMPLET
	JARDINIERE DE LEGUMES	HARICOTS PLATS	PLAT COMPLET SALADE	BLE AU BEURRE	COQUILLETES BEURRE	PLAT COMPLET	FLAGEOLETS
	CHOUX DE BRUXELLES	COURGETTES	CELERI A LA CREME	CAROTTES PERSILLEES	BLETTES PERSILLEES	TAJINE DE LEGUMES	TOMATES FRANC COMTOISE
FROMAGE	CARRE FRAIS	GOUDA	CAMEMBERT	CREME DE GRUYERE	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	TARTARE
DESSERT	FLAN CHOCOLAT	LAITAGE	YAOURT NATURE SUCRE	COUPELLE DE FRUITS	MOELLEUX FOURRE AUX MYRTILLE	TARTE AUX POMMES	MOUSSE 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

POMMES DE TERRE FACON RACLETTE: pdt, oignons, crème, fromage à raclette

ROUGAIL SAUCISSES: saucisses, sauce tomate, oignons, thym, laurier, curcuma

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

* : présence de viande porcine dans le plat

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 3 - DU 18 AU 24 JANVIER 2021

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
ENTRÉE	BETTERAVES EN SALADE	CAROTTES RAPEES	SALADE BRETONNE	SALADE DE HARICOTS BLANCS	SALADE FRAICHEUR	ARTICHAUT A LA GRECQUE	SALADE H VERTS FORESTIERS
	SALADE DE BLE CARNAVAL	CREPES FROMAGE	*RILLETES*	*PATE DE CAMPAGNE*	RIZ NICOISE	SARDINES P DE TERRE	**SAUCISSON SEC**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	PAUPIETTES DE VEAU A LA CREME	BOULES DE SOJA SCE TOMATE	SAUTE DE POULET AU CURRY	GOULASH DE BOEUF	MANCHONS DE POULET	SAUMON JULIENNE	MAREE DU JOUR
	BURGER DE BŒUF SCE KETCHUP	BURGER DE BŒUF AU JUS	*JAMBON BLANC*	ROTI DE DINDE	BURGER DE BŒUF	BŒUF - BASSE COTE CRUE	*COTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE*
	COLIN SCE CRUSTACES	JAMBON GRILL AUX POIVRONS	CALAMARS A LA ROMAINE	OMELETTE	NUGGETS DE POISSON	*JAMBON BLANC*	*JAMBON DE PAYS*
ACCOMPAGNEMENT	POMMES NOISETTE	PETITS POIS	PATES AU BEURRE	POMMES VAPEUR	PUREE	ENDIVES BRAISEES	BLE AU BEURRE
	COURGETTES AU BEURRE	FRICASSEE DE LEGUMES	CAROTTES AU BEURRE	BATONNIERE LEGUMES	POEELE DE LEGUMES	POMMES DUCHESSE	CHOU BRUXELLES
	CHOU FLEUR PERSILLE	HARICOTS PLATS PERSILLES	HARICOTS VERTS PERSILLES	SALSIFIS PERSILLES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	FLAGEOLETS	POMMES CROUSTINES
FROMAGE	EDAM	PETIT MOULE	EMMENTAL	FROMAGE	CHANTENEIGE	TARTARE AUX NOIX	ST PAULIN
DESSERT	FLAN VANILLE	COMPOTE	YAOURT NATURE SUCRE	MADELEINE	FRUIT	PATISSERIE	MOUSSE CITRON

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

SALADE BRETONNE : CHOU FLEUR, CAROTTES, FLAGEOLETS

° : entrecote, basse-cote 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 4 - DU 25 AU 31 JANVIER 2021

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
ENTRÉE	SALADE BOHEMIENNE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE TRIOLO	DUO DE HARICOTS	CHOU COLESLAW	SALADE ARGENTEUIL	POIREAU VINAIGRETTE
	POIS CHICHE TALENTAISE	*ROSETTE*	TABOULE	ROULADE	*RILLETES*	*PATE EN CROUTE*	**CHORIZO**
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	EMINCE DE VOLAILLE FORESTIERE	PAUPIETTE DE VEAU AU JUS	CUISSE DE POULET ROTI	*SAUCISSES LENTILLES*	BRANDADE DE POISSON	CALAMARS A LA CATALANE	*POELEE DU SUD OUEST*
	JAMBON GRILL SCE MADERE	CROQ FROMAGE	BOULETTES DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS	BURGER DE BŒUF	BURGER DE BŒUF	MOUSSAKA MAISON	**COTE DE PORC SCE NORMANDE**
	COLIN SCE PROVENCEALE	BURGER DE BŒUF SCE BO	QUENELLE DU PECHEUR	POISSON PANE	*JAMBON BLANC*	ENTRECOTE CRUE	*JAMBON DE PAYS*
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES NOISETTE	BLE AU BEURRE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMMES MAITRE D'HOTEL	PLAT COMPLET
	CHOU FLEUR PERSILLE	GARNITURE BRETONNE	BLETTES A LA BECHAMEL	COQUILLETES BEURRE	RIZ AU BEURRE	PLAT COMPLET	PENNE AU BEURRE
	HARICOTS PLATS	HARICOTS BEURRE	PRINTANIERE DE LEGUMES	CAROTTES PERSILLEES	JARDINIERE DE LEGUMES	TOMATES PROVENCALES	SALSIFIS PERSILLES
FROMAGE	CAMEMBERT	TARTARE NATURE	VACHE PICON	GOUDA	FROMAGE	EMMENTAL	PETIT MOULE AIL ET FINES HERBES
DESSERT	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRE	COMPOTE	FLAN VANILLE	CREPE SUCREE	TARTE AUX POMMES	PECHES AU SIROP

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

CHOU COLESLAW: CHOU BLANC ET CAROTTES MAYO

SALADE BOHEMIENNE : CONCOMBRES POIVRONS TOMATES CAPRES

SALADE ARGENTEUIL: pdt et asperges

SALADE TRIOLO: trilogie de légumes d'hivers

* : présence de viande porcine dans le plat

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