

# 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 13 - DU 29 MARS AU 4 AVRIL 2021

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1ER	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4 <i>Pâques</i>
ENTRÉE	HARICOTS VERTS EN SALADE	CHOU ROUGE SUCRÉ SALE	CÉLÉRI RÉMOULADE	CONCOMBRE À LA ROMAINE	SALADE JANNOT LAPIN	FROMAGE FRAIS AUX HERBES	SALADE ARGENTEUIL
	SALADE DE POMMES DE TERRE ET MAIS	BLÉ EN TABOULÉ	SEMOULE A LA GRECQUE	SALADE DE RIZ MULTICOLORE	POIS CHICHE TALENTAISE	SALADE DU PECHEUR	FEUILLETÉ DUBARRY
	CRÊPE FROMAGE	*SAUCISSON SEC*	ŒUFS MAYONNAISE	*MORTADELLE*	RADIS BEURRE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	*CHORIZO*
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	VEGGIE BURGER	*RÔTI DE PORC AUX PRUNEAUX*	BURGER SCE ECHALOTTE (viande charolaise)	BRANDADE DE POISSON	MIGNONNETTES D'AGNEAU	BLANQUETTE DE POISSON	GIGOT D'AGNEAU
	PAUPIETTE DE VEAU À LA CREME	POULET RÔTI	ÉMINCÉ DE POULET SCE ORIENTALE	*CÔTE DE PORC*	RÔTI DE DINDE	GRATIN CAMARGUAIS	BALLOTINE DE POULET AUX CÉPES
	*JAMBON GRILL SCE TOMATE SAFRANÉE*	CROQ FROMAGE	OMELETTE	*SAUTÉ DE PORC SCE CAMEL*	CALAMARS À LA ROMAINE	BASSE COTE CRUE*	*JAMBON DE PAYS*
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES NOISETTE	POMMES BOULANGÈRE	PLAT COMPLET	BLÉ AU BEURRE	POMMES VAPEUR	FLAGEOLETS
	GARNITURE BRETONNE	CAROTTES	BOULGOUR	PÂTES AU BEURRE	POMMES DUCHESSE	PLAT COMPLET	POMMES CROUSTINES
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	HARICOTS BEURRE	FARANDOLE DE LÉGUMES	CHOU FLEUR PERSILLÉ	HARICOTS PLATS PERSILLES	BROCOLIS AUX NOIX	LEGUMES GLACÉS
FROMAGE	CHANTENEIGE	CAMEMBERT	VACHE PICON	FROMAGE	PETIT MOULÉ	GOUDA	TOMME BLANCHE
DESSERT	MAESTRO CHOCOLAT	FRUIT	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC AGENAIS	PÂTISSERIE

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

SEMOULE À LA GRECQUE: semoule, concombres, olives noires, aneth, vinaigrette

SALADE ARGENTEUIL: asperges, pdt, tomates, échalotte, vinaigrette

GRATIN CAMARGUAIS: riz, bœuf haché, légumes de ratatouille

FARANDOLE DE LÉGUMES: courgettes et légumes de saison persillés

° : entrecôte, basse-côte 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

BŒUF HONGROISE : bœuf, oignon, ail, sœ tomate, paprika

# 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 14 - DU 5 AU 11 AVRIL 2021

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
ENTRÉE	POIREAU VINAIGRETTE	CHOU COLESLAW	BETTERAVES EN SALADE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE FRAÎCHEUR	SALADE ATURINE	ARTICHAUT PARMENTIER
	TARTARE DE TOMATES	TABOULÉ	SALADE BOHÉMIENNE	SURIMI MAYONNAISE	SALADE DE POMMES DE TERRE	*SALADE ARDÉCHOISE*	*ROSETTE*
	/	*SAUCISSON SEC*	LENTILLES EN SALADE	SALADE DE PÂTES	ŒUFS DURS COCKTAIL	*PÂTE EN CROÛTE*	DUO DE HARICOTS EN SALADE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	GRIGNOTINES DE PORC EN SAUCE	CRÊPE FROMAGE	POULET RÔTI	ÉMINCÉ DE VOLAILLE À L'ITALIENNE	POMMES DE TERRE MARSEILLAISE	*GARBURE*	ÉGRENÉ DE BŒUF À LA GRECQUE
	ESCALOPE DE POULET À LA NORMANDE	*JAMBON GRILL AU CURRY*	*SAUTÉ DE PORC CHASSEUR*	*POTÉE AUVERGNATE*	BŒUF AUX ÉPICES	RÔTI DE BOEUF	CONFIT DE CANARD
	/	NORMANDIN DE VEAU AUX CHAMIGNONS	CROQ FROMAGE	OMELETTE	RÔTI DE DINDE	ENTRECÔTE CRUE*	*JAMBON DE PAYS*
ACCOMPAGNEMENT	POMMES BOULANGÈRE	POMMES NOISETTE	PETITS POIS À LA FRANÇAISE	SEMOULE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMMES CROUSTINES
	POELÉE DE LÉGUMES	HARICOTS BEURRE	CAROTTES	PLAT COMPLET	HARICOTS BLANCS À LA TOMATE	RIZ CRÉOLE	CÉLERI À LA CRÈME
	/	FARANDOLE DE LÉGUMES	PRINTANIERE DE LÉGUMES	CHOU FLEUR PERSILLÉ	BLETTES BÉCHAMEL	ÉPINARDS À LA CRÈME	TOMATES FRANCOMTOISES
FROMAGE	BLEU DOUCEUR	CARRÉ FRAIS	GOUDA	FROMAGE	EDAM	TARTARE AUX NOIX	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES
DESSERT	CRÈME VANILLE	LAITAGE	COMPOTE	YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE BLANC VANILLE	TARTE AUX POMMES	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA

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

CHOU COLESLAW: chou et carottes rapés, crème et mayonnaise  
 SALADE BOHÉMIENNE: concombres, tomate, olives noires, capres, vinaigrette  
 POTÉE AUVERGNATE: pdt, chou, carottes, saucisson à l'ail, lardons fumés  
 POMMES DE TERRE MARSEILLAISE: pdt, poisson, moules, sauce tomate, oignons  
 SALADE FRAÎCHEUR: concombres,maïs, tomates, carottes rapées, vinaigrette  
 SALADE ATURINE: pomme, poivrons, soja, vinaigrette  
 SALADE ARDÉCHOISE: tomates, gésiers, maïs doux, haricots verts, échalottes, vinaigrette  
 EGRENÉ DE BŒUF À LA GRECQUE: bœuf hache, aubergines, tomates, oignon  
 FARANDOLE DE LÉGUMES: courgettes et légumes de saison persillés

\* : entrecôte, basse-côte 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

# 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 15 - DU 12 AU 18 AVRIL 2021

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
ENTRÉE	SALADE TRIOLO	MACÉDOINE MAYONNAISE	CHOU BLANC CRÈME DE CIBOULETTE	DUO DE RAPÈS	SALADE D'HIVER	RADIS BEURRE	SALADE ARGENTEUIL
	SALADE DE RIZ	POIS CHICHE TALENTAISE	POMMES DE TERRE MORLAIX	SALADE CERVELAS	SALADE DE BLÉ FORESTIÈRE	TABOULÉ FÈVES MENTHE	*CHORIZO*
	CRÊPE FROMAGE	*SAUCISSON SEC*	ŒUFS DURS VINAIGRETTE	*PÂTÉ DE CAMPAGNE*	LENTILLES EN SALADE	*QUICHE*	SALADE ARDÉCHOISE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	STICKS DE MOZZARELLA PANÉS	RÔTI DE DINDE AU JUS	*CROQUE-MONSIEUR*	TAJINE DE BŒUF	FILET DE COLIN BEURRE PERSILLÉ	MARÉE DU JOUR	POULE AU POT
	*PORC SCE AIGRE DOUCE*	*JAMBON GRILL AUX CHAMPIGNONS*	ÉMINCÉ DE POULET SCE CURRY	*JAMBON BLANC*	BURGER DE BŒUF (viande charolaise)	RÔTI DE BŒUF	*CÔTE DE PORC SCE NORMANDE*
	BURGER DE BŒUF SCE BARBECUE (viande charolaise)	COLIN SCE CRUSTACÉS	CALAMARS À LA ROMAINE	OMELETTE	*CHIPOLATAS*	BASSE COTE CRUE	*JAMBON DE PAYS*
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES NOISETTE	PLAT COMPLET + SALADE	SEMOULE	POMMES VAPEUR	RIZ AU BEURRE	PLAT COMPLET
	POËLÉE DE LÉGUMES	LENTILLES	BLÉ AU BEURRE	ÉPINARDS À LA CRÈME	PURÉE DE CAROTTES	CHOUX DE BRUXELLES	POËLÉE À L'ANCIENNE
	HARICOTS PLATS	GARNITURE BRETONNE	BROCOLIS BÉCHAMEL	SALSIFIS PERSILLÉS	FARANDOLE DE LÉGUMES	GRATIN CAMPAGNARD	CHAMPIGNONS À LA CRÈME
FROMAGE	CAMEMBERT	EMMENTAL	VACHE QUI RIT	PETIT MOULÉ	FROMAGE	ST PAULIN	EDAM
DESSERT	FRUIT	LAITAGE	COMPOTE	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	PÂTISSERIE	ABRICOTS AU SIROP

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

\* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE TRIOLO: trilogie de légumes de saison

POMMES DE TERRE MORLAIX: pdt, chou fleur, vinaigrette

GARNITURE BRETONNE: chou fleur, courgette, pdt

FARANDOLE DE LÉGUMES: courgettes et légumes de saison persillés

POËLÉE À L'ANCIENNE: pdt, panais, carottes

SALADE ARDÉCHOISE: haricots verts, gésiers, maïs

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

# Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAOIS —



Artassenx - Bascons - Bordères et Lamensans - Castandet - Cazères sur l'Adour - Grenade sur l'Adour -  
Larrièrre Saint-Savin - Le Vignau - Lussagnet - Maurrin - Saint-Maurice sur l'Adour

CLASSIQUES

SEMAINE 16 - DU 19 AU 25 AVRIL 2021

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23 <i>sauveurs espagnoles</i>	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
ENTRÉE	BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES	RADIS BEURRE	TARTARE DE LEGUMES	SOMBRERO ANDALOUSE	SALADE COLESLAW	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS
	TABOULÉ	LENTILLES EN SALADE	CRÊPE FROMAGE	SALADE DE PATES	ROULADE	*SALAMI*	SALADE BOHÉMIENNE
	SALADE DE POMMES DE TERRE	*SAUCISSON SEC*	SALADE DE RIZ	*PÂTE DE CAMPAGNE*	SALADE DE BLÉ	MAQUEREAUX POMMES DE TERRE	*CHORIZO*
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET AUX POIVRONS ET CURRY	PIZZA FROMAGE	OMELETTE PARMENIÈRE	POISSON PANÉ	*PAELLA DU CHEF*	*ENDIVE AU JAMBON*	VEAU MARENGO
	*JAMBON GRILL SCE POIVRE*	SAUTÉ DE BŒUF AUX CAPRES	BOULETTES DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS	BURGER DE BŒUF (viande charolaise)	FRICASSÉE MADRILÈNE	MARMITE DU PECHEUR	MANCHON DE CANARD
	CROO FROMAGE	COLIN SCE BONNE FEMME	*JAMBON BLANC*	SAUTÉ DE PORC À LA CATALANE	OUENELLE DU PECHEUR	ENTRECÔTE CRUE*	*JAMBON DE PAYS*
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES NOISETTE	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSE
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	GARNITURE CATALANE	PÂTES AU BEURRE	BLETTES BÉCHAMEL	POÉLÉE DE LÉGUMES	SEMOULE	CAPONATINE D'AUBERGINES
	HARICOTS BEURRE	CHOU FLEUR PERSILLÉ	SALSIFIS PERSILLÉS	CAROTTES FORESTIÈRES	HARICOTS PLATS	TOMATES PROVENCALES	HARICOTS VERTS
FROMAGE	PETIT LOUIS	CAMEMBERT	CHANTENEIGE	FROMAGE	EDAM	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	TOMME
DESSERT	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	FLAN CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRÉ	COMPOTE	GÂTEAU BASQUE	MOUSSE CITRON

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

SALADE FRAICHEUR: concombres,maïs, tomates, carottes rapées, vinaigrette  
SOMBRERO ANDALOUSE: maïs, macédoine, tomate, fonds d'artichaut, haricots rouges, vinaigrette  
CHOU COLESLAW: chou et carottes rapés, crème et mayonnaise  
SALADE BOHEMIENNE: concombres, tomate, olives noires, capres, vinaigrette  
CAPONATINE D AUBERGINES: aubergines, ail, oignon, tomate, céleri, basilic, capres, emmental  
TARTARE DE LEGUMES: légumes macédoine et tomates en tartare  
GARNITURE CATALANE: pdt, courgettes, poivrons

° : Faux-filet 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

# 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 17 - DU 26 AVRIL AU 2 MAI 2021

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 1ER	DIMANCHE 2
ENTRÉE	DUO DE RAPÉS	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE MICHEL	CHOU ROUGE SUCRÉ SALÉ	CÉLERI RÉMOULADE	TOMATES SICILIENNE	HARICOTS VERTS FORESTIÈRE
	*SAUCISSON SEC*	ROULÉ AU FROMAGE	MAIS MODE CALIFORNIENNE	SALADE HARICOTS ROUGES	SALADE DE PÂTES	*SALADE PAYSANNE*	SARDINES POMMES DE TERRE
	CRÊPE FROMAGE	BLE EN TABOULE	ŒUFS DURS SCE COCKTAIL	GALANTINE	SAUCISSON À L'AIL	RADIS BEURRE	*PÂTE EN CROÛTE*
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE*	COLIN À LA BORDELAISE	*CHIPOLATAS*	*RISOTTO CARBONARA*	ŒUFS POPEYE	*BOUDIN NOIR*	*CHOUROUTE GARNIE*
	RÔTI DE DINDE AU JUS	SAUTE DE POULET BASQUAISE	PAUPIETTE DE VEAU À LA CREME	BŒUF HONGROISE	POULET ROTI	BLANQUETTE DE POISSON	BŒUF BOURGUIGNON
	NUGGETS DE BLÉ	*JAMBON GRILL SCE POIVRE*	POISSON PANÉ	OMELETTE	CALAMARS À LA ROMAINE	BASSE CÔTE CRUE°	*JAMBON DE PAYS*
ACCOMPAGNEMENT	POMMES NOISETTE	LENTILLES	COQUILLETES AU BEURRE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PURÉE ET POMME	PLAT COMPLET
	HARICOTS PLATS	CAROTTES	TRIOLOGIE DE LÉGUMES	POMMES VAPEUR	BLE AU BEURRE	RIZ PILAF	POMMES CROUSTINES
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FARANDOLE DE LÉGUMES	BLETTES BÉCHAMEL	HARICOTS BEURRE	BRUNOISE DE LÉGUMES	CÉLERI À LA CRÈME	FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE	CAMEMBERT	VACHE PICON	GOUDA	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	TARTARE AUX NOIX	ST PAULIN
DESSERT	FRUIT	LAITAGE	FROMAGE BLANC VANILLE	FRUIT	MAESTRO CHOCOLAT	PÂTISSERIE	COCKTAIL DE FRUITS

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

SALADE MICHEL: salade verte, dés de volaille, tomates, poivrons, pomme fruit, maïs, riz, noix

ROULÉ AU FROMAGE: pate feuilletée + garniture au fromage

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

SALADE PAYSANNE: pdt, saucisson sec, tomate, échalottes, ciboulette, vinaigrette

ŒUFS POPEYE: œufs, épinards et pdt à la crème

FARANDOLE DE LÉGUMES: courgettes et légumes de saison persillés

TOMATES SICILIENNE: tomates, origan, mozzarella, vinaigrette

° : Faux-filet 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