

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 40 - DU 4 AU 10 OCTOBRE 2021

	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8	SAMEDI 9	DIMANCHE 10
ENTRÉE	SALADE DE TOMATES	CHOU COLESLAW	SALADE JANNOT LAPIN	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE	SALADE ATURINE	CÉLERI RÉMOULADE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	BŒUF AUX DEUX LEGUMES	HACHIS PARMENTIER	RÔTI DE DINDE	FILET DE HOKI SAUCE DIEPPOISE	TÊTE DE VEAU	PARMENTIER DE CANARD
ACCOMPAGNEMENT	POMMES NOISETTE (200GR)	LENTILLES (200GR)	PLAT COMPLET	BLÉ AU BEURRE (200GR)	ÉPINARDS POMME DE TERRE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	PETIT LOUIS	CARRÉ FRAIS	GOUDA	FROMAGE	BONBEL	TARTARE AUX NOIX	EDAM
DESSERT	FRUIT	YAOURT NATURE S/S SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC S/S SUCRE	COMPOTE S/S SUCRE	YAOURT NATURE S/S SUCRE	MOUSSE FRAISE S/S SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.

SALADE ATURINE: pommes, poivron, soja, vinaigrette

SALADE JANNOT LAPIN: rapés de carottes, courgettes, céleri et jus de citron

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 41 - DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
ENTRÉE	HARICOTS VERTS FORESTIÈRE	SEMOULE À LA GRECQUE	CHOU BLANC CRÈME DE CIBOULETTE	MAÏS À LA MEXICAINE	TARTARE DE LÉGUMES	CAROTTES ET RADIS	TOMATES SICILIENNE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	HACHÉ DE BŒUF SAUCE BBQ	POULET À L'ITALIENNE	PAUPIETTE DE VEAU POIVRON CURRY	CHILI CON CARNE	FILET DE COLIN SAUCE ORANGE	MARÉE DU JOUR	POULE AU POT
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS (200GR)	HARICOTS PLATS À L'ESPAGNOLE	BLÉ AU BEURRE (200GR)	PLAT COMPLET	PÂTES AU BEURRE (200GR)	POMMES DUCHESSE (200GR)	PLAT COMPLET
FROMAGE	GOUDA	EMMENTAL	PETIT MOULÉ	FROMAGE	MIMOLETTE	ST PAULIN	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES
DESSERT	FRUIT	YAOURT NATURE S/S SUCRE	COMPOTE S/S SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC S/S SUCRE	YAOURT NATURE S/S SUCRE	MOUSSE AUX FRUITS S/S SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

TOMATES SICILIENNES: tomates, mozzarella, origan, huile d'olive

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 42 - DU 18 AU 24 OCTOBRE 2021

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
ENTRÉE	CHOU FLEUR EN SALADE	SOMBRERO ANDALOUSE	SALADE FRAÎCHEUR	SALADE DE PÂTES	SALADE DE BETTERAVES	MAQUEREAU EN SALADE	SALADE BOHÉMIENNE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*SAUTÉ DE PORC AUX PRUNEAUX*	FILET DE POULET POIVRONS CURRY	HACHÉ DE BŒUF	OMELETTE	RISOTTO DU PÊCHEUR	*ENDIVE AU JAMBON*	BLANQUETTE DE VEAU
ACCOMPAGNEMENT	POMMES NOISETTE (200GR)	LENTILLES (200GR)	PÂTES AU BEURRE (200GR)	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMMES DUCHESSE (200GR)
FROMAGE	VACHE PICON	CAMEMBERT	CHANTENEIGE	EDAM	FROMAGE	PETIT MOULÉ AIL ET FINES HERBES	TOMME
DESSERT	FRUIT	YAOURT NATURE S/S SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC S/S SUCRE	COMPOTE S/S SUCRE	YAOURT NATURE S/S SUCRE	MOUSSE AUX FRUITS S/S SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE BOHÉMIENNE: concombres, tomate, olives noires, capres, vinaigrette

SOMBRERO ANDALOUSE: mais, macédoine, tomate, fond d'artichauts, haricots rouges

RISOTTO DU PÊCHEUR: riz, poisson, moules, oignon, parmesan, creme

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 43 - DU 25 AU 31 OCTOBRE 2021

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
ENTRÉE	CAROTTES RAPÉES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS EN SALADE	CHOU ROUGE SUCRÉ SALÉ	MAIS MODE CALIFORNIENNE	ANTI-PASTI	TARTARE DE LÉGUMES
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	RÔTI DE DINDE AU JUS	*JAMBON GRILL SAUCE POIVRE*	FRICASSÉE DE VOLAILLE SAUCE PIPERADE	COQUILLETES DE LA MER	ESCALOPE DE POULET EN SAUCE	BŒUF BOURGUIGNON	*CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE*
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES (200GR)	POMMES NOISETTE (200GR)	RIZ (200GR)	PLAT COMPLET	CAROTTES PERSILLÉES	BOULGOUR (200GR)	RIZ PILAF (200GR)
FROMAGE	FROMAGE	VACHE QUI RIT	MIMOLETTE	CAMEMBERT	EDAM	TARTARE AUX NOIX	ST PAULIN
DESSERT	FRUIT	YAOURT NATURE S/S SUCRE	COMPOTE S/S SUCRE	FROMAGE BLANC S/S SUCRE	COMPOTE S/S SUCRE	YAOURT NATURE S/S SUCRE	MOUSSE AUX FRUITS S/S SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

COQUILLETES DE LA MER: coquillettes, poisson, sauce tomate, oignon

ANTI PASTI: aubergines et courgettes grillées, olives, basilic, huile d'olives, citron