

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 14 - DU 31 MARS AU 6 AVRIL 2025

	LUNDI 31	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
ENTRÉE	MASCARADE DE CRUDITÉS	BETTERAVES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES	SALADE DE CHOU COLORÉE	RADIS BEURRE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SALADE BLANCHE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	POULET RÔTI	BLANQUETTE DE VEAU	*COLOMBO DE PORC*	GRATIN OCÉANE	LASAGNES MAISON	LANGUE DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	FLAGEOLETS	POMMES GRENAILLE	RIZ	COQUILLETES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PÂTES
FROMAGE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	MOULÉ AUX NOIX	MIMOLETTE	FROMAGE	EMMENTAL	BLEU DOUCEUR
DESSERT	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC NATURE + PAMPLEMOUSSE	COMPOTE SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat
Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.

SALADE DE CHOU COLORÉE: chou blanc rapé, brunoise cuite, pomme cube, vinaigrette sucre citron

MASCARADE DE CRUDITÉS : chou rouge et blanc et carottes rapées, vinaigrette

COLOMBO DE PORC : sauté de porc, épices curry, oignon, crème

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 15 - DU 7 AU 13 AVRIL 2025

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
ENTRÉE	SALADE TRIOLO	SALADE D'AGRUMES	SALADE VERTE CROUTONS	RADIS BEURRE	CAROTTES RAPÉES	SALADE AUTOMNALE	POIREAUX VINAIGRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET EN SAUCE	POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU	POISSON MEUNIÈRE	*PAIN DE VIANDE*	AXOA	PAUPIETTE DE SAUMON
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES GRENAILLES	BLÉ	POMMES VAPEUR	FLAGEOLETS	PLAT COMPLET	ROSTIES
FROMAGE	ST PAULIN	GOUDA	CARRÉ FRAIS	CAMEMBERT	FROMAGE	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
DESSERT	PETIT SUISSE NATURE	YAOURT NATURE SANS SUCRE+ BARRE CHOCOLAT NOIR	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE AUTOMNALE: céleri rapé, pomme fruit, noix, vinaigrette

PAIN DE VIANDE MAISON: hache de bœuf, chair a saucisse, œuf, chapelure, lait, herbes aromatiques, épices, moutarde + sauce brune

SALADE TRIOLO : chou rouge et blanc et céleri rapés, vinaigrette

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 16 - DU 14 AU 20 AVRIL 2025

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
ENTRÉE	TRIO CROQUANT À LA FETA	CHOU COLESLAW	CAROTTES RAPÉES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	BETTERAVES EN SALADE	ANTI-PASTI	SALADE DE PALMIERS COMPOSÉE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	RÔTI DE DINDE AU JUS	SAUTÉ DE BŒUF CUISINÉ	PAUPIETTE DE VEAU	POISSON AU FOUR	BLANQUETTE DE VEAU	ÉGRÉNÉ DE BŒUF À LA GRECQUE	AGNEAU CUISINÉ
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LENTILLES	RIZ	SEMOULE	PÂTES	POMMES VAPEUR	FLAGEOLETS
FROMAGE	CAMEMBERT	CARRÉ FRAIS	ST PAULIN	GOUDA	FROMAGE	EMMENTAL	BLEU DOUCEUR
DESSERT	PETIT SUISSE NATURE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE + CHOCOLAT NOIR	FRUIT	YAOURT SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

CHOU COLESLAW: carottes et chou rapé, mayonnaise

ÉGRÉNÉ DE BŒUF À LA GRECQUE: égréné de bœuf, oignons, sauce tomate, oignon, olives noire

TRIO DE CROQUANT À LA FETA: concombre, tomate, mais, feta

ANTI PASTI: courgette, brunoise légumes du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, huile

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAUDOIS —



Artassens - 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 17 - DU 21 AU 27 AVRIL 2025

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
ENTRÉE	SALADE D'AGRUMES	HARICOTS VERTS EN SALADE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE MAÏS	RADIS CAROTTES	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	RÔTI DE VEAU AU JUS	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	POISSON CUISINÉ	BRANDADE PARMENTIÈRE	*BOUDIN BLANC*	BŒUF FOYOT
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE ORIENTALES	PETITS POIS	SEMOULE	RIZ À LA TOMATE	PLAT COMPLET	PURÉE ET POMME	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	CAMEMBERT	MIMOLETTE	BLEU DOUCEUR	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	GOUDA	TOMME NOIRE
DESSERT	PETIT SUISSE NATURE	FROMAGE BLANC NATURE + COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

BŒUF FOYOT: sauté de bœuf, estragon, oignon, beurre lié

SALADE ATURINE: pousses de soja, pomme, poivron, persil, vinaigrette