

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 23 - DU 1ER AU 7 JUIN 2026

	LUNDI 1ER	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
ENTRÉE	SALADE TRIOLO	SALADE D'AGRUMES	MACÉDOINE MAYONNAISE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE VERTE ET CROUTONS	TARTARE DE TOMATES	SALADE DU NORD
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	BOEUF FOYOT	POULET RÔTI	FILET DE POULET CUISINÉ	*RÔTI DE PORC*	POISSON CUISINÉ	LASAGNES MAISON	SAUTÉ DE CANARD SAUCE CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES RISSOLÉES	BLÉ	POMMES VAPEUR	PURÉE DE LÉGUMES	PLAT COMPLET	ROSITES
FROMAGE	ST PAULIN	GOUDA	CROC LAIT	CAMEMBERT	FROMAGE	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
DESSERT	FRUIT	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	YAOURT NATURE	BLANC nature + coulis fruits rouges allégé en sucre	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

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

BOEUF FOYOT : sauté de boeuf, oignon, fond brun, estragon, vin blanc, crème

SALADE D'AGRUMES : pamplemousse, coeur de palmier, maïs, tomate, vinaigrette

SALADE DU NORD : chou rouge, betterave, vinaigrette, miel

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 —



Artassensx - 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 24 - DU 8 AU 14 JUIN 2026

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
ENTRÉE	CHOU COLESLAW	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE TOMATES	CONCOMBRE EN SALADE	BETTERAVES EN SALADE	ANTI PASTI	SALADE DE PALMIERS COMPOSÉE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET EN SAUCE	SAUTÉ DE BOEUF CUISINÉ	*SAUCISSE CUISINÉE*	POISSON AU FOUR	*SAUTÉ DE PORC CUISINÉ*	PARMENTIER DE CANARD	CHOU FARCI
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES ORIENTALES	PÂTES	RIZ	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	BOULGOUR
FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE	ST PAULIN	GOUDA	CROC LAIT	EMMENTAL	BLEU DOUCEUR
DESSERT	YAOURT NATURE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE + ananas	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

CHOU COLESLAW : chou et carottes râpées, mayonnaise, fromage blanc

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

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 25 - DU 15 AU 21 JUIN 2026

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
ENTRÉE	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE MAÏS	CONCOMBRE EN SALADE	TOMATES MOZZARELLA	HARICOTS VERTS EN SALADE	CAROTTES CIBOULETTE	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	ÉMINCÉ DE POULET CUISINÉ	BOEUF BOURGUIGNON	SAUTÉ DE VOLAILLE CUISINÉ	*SAUTÉ DE PORC*	MARMITE DE CALAMARS	CANARD PERLÉ À L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLES AUX HERBES	PURÉE	POMMES VAPEUR	SEMOULE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	CROC LAIT	FROMAGE	GOUDA	TOMME NOIRE
DESSERT	YAOURT SANS SUCRE	FROMAGE BLANC NATURE + pamplemousse	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

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

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

CANARD PERLÉ A L'ORANGE : boulgour, effiloché de canard, jus d'orange, orange, oignon

MARMITE DE CALAMARS : pdt, calamars, moules, oignon, sauce tomate, fumet de poisson, vin blanc, crème, ail, persil

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 26 - DU 22 AU 28 JUIN 2026

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
ENTRÉE	SALADE D'AGRUMES	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE MAÏS	CONCOMBRE EN SALADE	MELON	SALADE SOJA ET MAÏS	TARTARE DE LÉGUMES
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	VEAU MARENGO	CUISSE DE POULET RÔTI	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	FILET DE POULET CUISINÉ	BRANDADE PARMENTIÈRE	RETOUR DE PÊCHE	TAJINE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES SAUTÉES	RIZ	PÂTES	PLAT COMPLET	BOULGOUR	PLAT COMPLET
FROMAGE	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	CROC LAIT	GOUDA	EDAM	ST NECTAIRE	ST PAULIN
DESSERT	YAOURT NATURE	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC nature + barre chocolat noir	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

DUO DE CRUDITÉS : carottes et céleri râpés, mayonnaise, curcuma

TAJINE DE BOEUF : sauté de boeuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, épices, bouillon