

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 36 - DU 31 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 31	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
ENTRÉE	BETTERAVES EN SALADE	HARICOTS VERTS EN SALADE	CRUDITÉS DE SAISON	SALADE DE TOMATES	SALADE DE MAÏS	TERRINE DE LÉGUMES	POIREAUX VINAI-GRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET AUX POIVRONS	PAUPIETTE DE VEAU	*SAUTÉ DE PORC SAUCE BARBECUE*	COUSCOUS	POISSON AU FOUR	RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST	RAGOÛT POMMES DE TERRE AGNEAU
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LENTILLES	PETITS POIS	PLAT COMPLET	GRATIN DAUPHINOIS	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	CAMEMBERT	EMMENTAL	GOUDA	MOULÉ AIL ET FINES HERBES	FROMAGE	TOMME BLANCHE	MIMOLETTE
DESSERT	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC nature+coulis fruits rouges all. en sucre	PETIT SUISSE NATURE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ

* : présence de viande porcine dans le plat

RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST : riz, haricots verts, maïs, effiloché de canard, gésiers, ail, échalotes

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 37 - DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
ENTRÉE	SALADE CHOU ROUGE ET POMME	MACÉDOINE MAYONNAISE	CONCOMBRE EN SALADE	SALADE VERTE ET CROUTONS	MELON	TARTARE DE LÉGUMES	ANTI PASTI
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET AU JUS	GOULASH DE BOEUF	CUISSE DE POULET AUX HERBES	*PAËLLA*	POISSON SAUCE À L'OSEILLE	POULET CITRON MIEL	FRICASSÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLE	PURÉE	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	BOULGOUR	POLENTA
FROMAGE	EDAM	MIMOLETTE	CROC LAIT	FROMAGE	TARTARE	ST NECTAIRE AOC	TOMME NOIRE
DESSERT	FRUIT	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC NATURE + ananas	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ

* : présence de viande porcine dans le plat

SAUTÉ DE VEAU SAUCE DIABLE : sauté de veau, épices, moutarde, sauce tomate

GOULASH DE BOEUF : sauté de boeuf, oignon, sauce tomate, paprika

ANTI PASTI : courgettes, brunoise de légumes du soleil, artichaut, olives vertes, basilic, 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 38 - DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
ENTRÉE	CÈLERI RÉMOULADE	BETTERAVES EN SALADE	RADIS	SALADE VERTE ET CROUTONS	CONCOMBRE À LA GRECQUE	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	HACHÉ DE VEAU AU JUS	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE MARENGO	POT AU FEU	*PÂTES CARBONARA*	AXOA	POULET MARAÎCHÈRE
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	PETITS POIS	SEMOULE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POMMES BOULANGÈRE
FROMAGE	CAMEMBERT	GOUDA	EDAM	FROMAGE	EMMENTAL	MIMOLETTE	BLEU DOUCEUR
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FRUIT	FROMAGE BLANC nature + pamplemousse	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE	FRUIT

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE ATURINE : pomme, poivron, soja, vinaigrette

SALADE ST PIERRE : chou rouge, haricots verts, vinaigrette, paprika

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 39 - DU 21 AU 27 SEPTEMBRE 2026

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
ENTRÉE	DUO DE CRUDITÉS	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE TOMATES	SALADE VERTE ET CROUTONS	MASCARADE DE CRUDITÉS	SALADE DE COEURS DE PALMIER	TERRINE AUX LÉGUMES ET SAUCE TARTARE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	ÉMINCÉ DE POULET À LA CRÈME	BOEUF FOYOT	POISSON SAUCE À L'ORANGE	BOULES DE BOEUF SAUCE FARIGOULETTE	ÉGRENÉ DE BOEUF À LA GRECQUE	GRATIN OCÉANE
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES SAUTÉES AUX HERBES	RIZ	SEMOULE	BLÉ	PURÉE	PLAT COMPLET
FROMAGE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	MOULÉ AIL ET FINES HERBES	FROMAGE	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	BLEU DOUCEUR
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	YAOURT NATURE	FRUIT	FROMAGE BLANC nature	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE + chocolat noir

* : présence de viande porcine dans le plat

ÉGRENÉ DE BOEUF A LA GRECQUE : égrené de boeuf, oignon, poivron, tomate, olives noires, bouillon de boeuf

DUO DE CRUDITÉS : carottes râpées et céleri râpé, mayonnaise, curcuma

ALADE KUSTER : céleri râpé, mais, sauce barbecue

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

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

BOULES DE BOEUF SAUCE FARIGOULETTE : boules de boeuf, sauce aux oignons, thym et paprika crème

GRATIN OCÉANE : pommes de terre, poisson, saumon fumé, crevettes, poireaux, champignons, crème, oignon, jus de citron

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 40 - DU 28 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2026

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 1ER	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
ENTRÉE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE D'AGRUMES	MACÉDOINE MAYONNAISE	CHOU COLESLAW	SALADE FRAICHEUR	TOMATES EN SALADE	SALADE ARGENTEUIL
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	HACHÉ DE VEAU	POULET RÔTI	BOULES DE BOEUF À L'ITALIENNE	VEAU MARENGO	*SAUCISSE FUMÉE*	POISSON AU FOUR	SAUTÉ DE CANARD SAUCE CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES RISSOLÉES	SEMOULE	POMMES VAPEUR	PURÉE DE LÉGUMES	RIZ	ROSTIES
FROMAGE	MIMOLETTE	GOUDA	CROC LAIT	FROMAGE	CAMEMBERT	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
DESSERT	FRUIT	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC nature + coulis fruits rouges allégé en sucre	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

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

VEAU MARENGO : sauté de veau, oignons, champignons, fond brun, sauce tomate

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

SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette

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