Centre Intercommunal d'Action Sociale du PAYS GRENADOIS

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 45 - DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
ENTRÉE	BETTERAVES EN SALADE	HARICOTS VERTS EN SALADE	CRUDITÉS DE SAISON	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE MAÏS	TERRINE DE LÉGUMES	POIREAUX VINAIGRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AUX OLIVES	*SAUTÉ DE PORC SAUCE BARBECUE*	TAJINE DE BOEUF	POISSON AU FOUR	LASAGNES MAISON	RAGOUT POMMES DE TERRE AGNEAU
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LENTILLES	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

TAJINE AU BOEUF : boules de boeuf, pdt, pruneaux, carottes, oignon, courgettes, épices, tomate, poivron

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 GRENADOIS

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 46 - DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2026

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11 FÉRIÉ	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
ENTRÉE	SALADE CHOU ROUGE ET POMME	BETTERAVES EN SALADE	SALADE FANTAISIE	SALADE VERTE ET CROUTONS	MACÉDOINE MAYONNAISE	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'ORANGE	CANARD PERLÉ À L'ORANGE	FRICASSÉ DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLE	ROSTIES	PLAT COMPLET	PURÉE	PLAT COMPLET	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

SALADE FANTAISIE : carottes râpées, pomme, raisins secs, vinaigrette

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

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

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 GRENADOIS —

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 47 - DU 16 AU 22 NOVEMBRE 2026

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
ENTRÉE	CHOU COLESLAW	BETTERAVES EN SALADE	RADIS	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE VERTE ET FROMAGE	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU	*CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE*	POT AU FEU	FILET DE POULET	AXOA	*RISOTTO GALICIENNE*
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	PETITS POIS	PURÉE	PLAT COMPLET	PÂTES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	CAMEMBERT	GOUDA	EDAM	FROMAGE	EMMENTAL	MIMOLETTE	BLEU DOUCEUR
DESSERT	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC nature + pamplemousse	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE	YAOURT NATURE	FRUIT

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE ATURINE : pomme, poivron, soja, vinaigrette

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

RISOTTO GALICIENNE : riz, chorizo, poisson, cocktail de fruits de mer, dés de jambon, oignons, poivron, sauce tomate, vin blanc, curcuma

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 GRENADOIS —

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 48 - DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2026

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
ENTRÉE	SALADE DE MAÏS	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE BETTERAVES	SALADE VERTE ET CROUTONS	CRUDITÉS DE SAISON	SALADE DE COEURS DE PALMIER	TERRINE AUX LÉGUMES ET SAUCE TARTARE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*SAUTÉ DE PORC SAUCE AU POIVRE*	POULET RÔTI	BOEUF HONGROISE	POISSON À LA BORDELAISE	*RÔTI DE PORC*	ÉGRENÉ DE BOEUF À LA GRECQUE	GRATIN OCÉANE
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES SAUTÉES AUX HERBES	RIZ	SEMOULE	PÂTES	ROSTIES	PLAT COMPLET
FROMAGE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	MOULÉ AIL ET FINES HERBES	FROMAGE	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	BLEU DOUCEUR
DESSERT	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	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

BOEUF HONGROISE : sauté de boeuf, ail, oignon, macédoine, paprika, herbes de provence

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