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

CLASSIQUES A

SEMAINE 49 - DU 30 NOVEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 2026

	LUNDI 30	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
ENTRÉE	SALADE D'AGRUMES	TABOULÉ	SALADE VERTE ET CROUTONS	SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE FRAICHEUR	*CAKE CHORIZO COURGETTE*	SALADE DU NORD
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	HACHÉ DE VEAU	POULET RÔTI	BOULES DE BOEUF À L'ITALIENNE	*CASSOULET*	POISSON SAUCE NANTUA	*CERVELAS À L'ALSACIENNE*	LANGUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	CAROTTES	SEMOULE	PLAT COMPLET	POMMES VAPEUR	NAVETS BRAISÉS	POMMES BOULANGÈRE
FROMAGE	MIMOLETTE	GOUDA	CROC LAIT	PÂTISSERIE	CAMEMBERT	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
DESSERT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT	MAESTRO VANILLE	COMPOTE DE POMME	YAOURT SUCRÉ	CRÈME CAFÉ	FROMAGE BLANC TUTTI FRUTTI

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat
SALADE FRAICHEUR : concombre, carottes, tomate, vinaigrette
SALADE DU NORD : chou rouge, betterave, vinaigrette, miel

CLASSIQUES B

	LUNDI 30	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
ENTRÉE	SURIMI MAYONNAISE	CAROTTES RAPÉES	SALADE DE PÂTES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE BLÉ	*CHARCUTERIE*#	*SALADE DE MUSEAU*
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE BARBECUE	*SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE*	FILET DE POULET	BLANQUETTE DE VEAU	*SAUCISSE FUMÉE*	PARMENTIER PATATE DOUCE ET CANARD	PAUPIETTE DE SAUMON
ACCOMPAGNEMENT	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	POMMES RISSOLÉES	BLETTES À LA TOMATE	RIZ	RATATOUILLE	PLAT COMPLET	RATA POIREAUX POMMES DE TERRE
FROMAGE	MIMOLETTE	GOUDA	CROC LAIT	PÂTISSERIE	CAMEMBERT	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE
DESSERT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT	MAESTRO VANILLE	COMPOTE DE POMME	YAOURT SUCRÉ	CRÈME CAFÉ	FROMAGE BLANC TUTTI FRUTTI

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat
# : la composition de la charcuterie peur varier en fonction de nos approvisionnements
SALADE D'AGRUMES : pamplemousse, maïs, tomate, coeur de palmier, vinaigrette
PARMENTIER DE CANARD : effiloché de canard, patate douce, carottes, pdt, ail, oignon, lait, fromage rapé

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

CLASSIQUES A

SEMAINE 50 - DU 7 AU 13 DÉCEMBRE 2026

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
ENTRÉE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES	RADIS	HOUMOUS	SALADE VERTE ET CROUTONS	*CHARCUTERIE*#	DUO DE HARICOTS
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	POULET RÔTI	ÉMINCÉ DE POULET À L'OIGNON	POISSON AU FOUR	*RÔTI DE PORC*	*ANDOUILLETTE*	*CASSOLETTE D'ENDIVES FROMAGÈRE*
ACCOMPAGNEMENT	POMMES ORIENTALES	POÊLÉE DE LÉGUMES	PÂTES	TRILOGIE DE LÉGUMES	POMMES VAPEUR	COEUR DE SALADE BRAISÉ	PLAT COMPLET
FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE	MIMOLETTE	GOUDA	CROC LAIT	EMMENTAL	BLEU DOUCEUR
DESSERT	FLAN VANILLE	FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	COMPOTE	YAOURT SUCRÉ	TARTE AUX POMMES MAISON	LIÉGEOIS CAFÉ

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat
# : la composition de notre charcuterie peut varier en fonction des approvisionnements
CASSOLETTE D'ENDIVES FROMAGÈRE : endives, pdt, fromage de saison, saucisse de Toulouse, lardons

CLASSIQUES B

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
ENTRÉE	SALADE DE PÂTES	MASCARADE DE CRUDITÉS	OEUF DUR MAYONNAISE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE LAUBY	ANTI-PASTI	SALADE DE PALMIERS COMPOSÉE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*SAUCISSE DE TOULOUSE*	SAUTÉ DE BOEUF STROGANOFF	TARTE THON TOMATE	*SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL*	POISSON MEUNIÈRE	COUCOUS	CHOU FARCI
ACCOMPAGNEMENT	CHOUX DE BRUXELLES	PETITS POIS	PLAT COMPLET	BLÉ	COURGETTES	PLAT COMPLET	BOULGOUR
FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE	MIMOLETTE	GOUDA	CROC LAIT	EMMENTAL	BLEU DOUCEUR
DESSERT	FLAN VANILLE	FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	COMPOTE	YAOURT SUCRÉ	TARTE AUX POMMES MAISON	LIÉGEOIS CAFÉ

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat
SALADE LAUBY : pdt, dés de poulet, haricots verts, vinaigrette crème
MASCARADE DE CRUDITÉS : carottes, chou blanc et rouge râpés, vinaigrette

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

CLASSIQUES A

SEMAINE 51 - DU 14 AU 20 DÉCEMBRE 2026

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
ENTRÉE	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE PÂTES	RADIS	SALADE VERTE ET FROMAGE	OEUF DUR VINAIGRETTE	SALADE FANTAISIE	SALADE ARGENTEUIL
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*SAUCISSE FUMÉE*	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE SOJA	*SAUTÉ DE PORC À LA DIABLE*	*FEIJOADA*	FILET DE POULET	BLANQUETTE DE VEAU	MARMITE DE LA MER
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	SALSIFIS PERSILLÉS	PÂTES	PLAT COMPLET
FROMAGE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	CROC LAIT	FROMAGE	GOUDA	TOMME NOIRE
DESSERT	PETITS SUISSE AUX FRUITS	COMPOTE	MAESTRO VANILLE	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	BABA AU RHUM	CRÈME CHOCOLAT

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat
DUO DE CRUDITÉS : carottes et cèleri râpé, mayonnaise, curcuma
FEIJOADA : haricots rouge et blancs, chorizo, saucisson a l'ail, oignon, carottes, sauce tomate
SALADE FANTAISIE : carottes râpées, pomme, raisins secs, vinaigrette
SALADE ARGENTEUIL : pdt, asperges, vinaigrette
MARMITE DE LA MER : pdt, filet de poisson, cocktail de fruits de mer, oignon, sauce tomate, vin blanc, crème

CLASSIQUES B

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
ENTRÉE	*ROSETTE*	SALADE DE MAÏS	SALADE CORAIL	RILLETTES DE THON	HARICOTS VERTS EN SALADE	*CHARCUTERIE*#	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU	*QUICHE*	FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE	HACHIS PARMENTIER	*CHOUCROUTE*	POULET BRAISÉ GINGEMBRE
ACCOMPAGNEMENT	POÊLÉE DE LÉGUMES	POMMES GRENAILLE	PLAT COMPLET	SEMOULE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	ROSTIES
FROMAGE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	CROC LAIT	FROMAGE	GOUDA	TOMME NOIRE
DESSERT	PETITS SUISSE AUX FRUITS	COMPOTE	MAESTRO VANILLE	FRUIT	YAOURT AROMATISÉ	BABA AU RHUM	CRÈME CHOCOLAT

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat
# : la composition de notre charcuterie peut varier en fonction des approvisionnements
SALADE CORAIL : pdt, surimi, râpé, mayonnaise
SALADE ATURINE : pousses de soja, pomme, poivron, persil, 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

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

CLASSIQUES A

SEMAINE 52 - DU 21 AU 27 DÉCEMBRE 2026

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25 NOËL	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
ENTRÉE	SALADE D'AGRUMES	POIS CHICHE TALENTAISE	SALADE DE MAÏS	TABOULÉ	MOUSSE DE CANARD	*CHAR-CUTERIE*#	TARTARE DE LÉGUMES
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*RÔTI DE PORC AU JUS*	CUISSE DE POULET RÔTI	*SAUTÉ DE PORC À L'ANANAS*	POISSON MEUNIÈRE	SAUTÉ DE CHAPON AU BRIE DE MEAUX	*GNOCCHIS DU CHARCUTIER*	*CRÉPINETTE*
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	FARANDOLE DE LÉGUMES	RIZ	ÉPINARDS CRÈME	POMMES GRENAILLE	PLAT COMPLET	POMMES BOULANGÈRE
FROMAGE	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	CROC LAIT	GOUDA	ST NECTAIRE AOC	EDAM	EMMENTAL
DESSERT	COMPOTE DE POMME	LAITAGE BIO	FRUIT	MOUSSE AU CAFÉ	DESSERT DE NOËL	PÊCHE AU SIROP	SEMOULE AU LAIT

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat
# :la composition de notre charcuterie peut varier en fonction des approvisionnements
GNOCCHIS DU CHARCUTIER : gnocchis, lardons, petits légumes, assortiment de charcuterie
SALADE D'AGRUMES : coeur de palmier, quartier de pamplemousse, tomate, vinaigrette

CLASSIQUES B

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25 NOËL	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
ENTRÉE	OEUF DUR MAYONNAISE	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE LENTILLES	BETTERAVES EN SALADE	FEUILLETÉ CHÈVRE	SALADE DE SOJA ET MAÏS	SALADE BLANCHE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	ÉMINCÉ DE POULET SAUCE MADÈRE	PAUPIETTE DE VEAU	TARTE TROIS FROMAGES	*SAUCISSE DE TOULOUSE*	*PALETTE DE PORC CONFITE*	POISSON AU FOUR	RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST
ACCOMPAGNEMENT	CAROTTES	POMMES SAUTÉES	PLAT COMPLET	PÂTES	PLAT COMPLET	BLÉ AUX LÉGUMES	PLAT COMPLET
FROMAGE	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	CROC LAIT	GOUDA	ST NECTAIRE AOC	EDAM	EMMENTAL
DESSERT	COMPOTE DE POMME	LAITAGE BIO	FRUIT	MOUSSE AU CAFÉ	DESSERT DE NOËL	PÊCHE AU SIROP	SEMOULE AU LAIT

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat
PALETTE DE PORC CONFITE : palette de porc confite, pdt, carottes, poireaux, oignon
RIZ CUISINÉ DU SUD OUEST : riz, haricots verts, mais, effiloché de canard, gésiers, ail, échalote
SALADE BLANCHE : pousses de soja, cèleri râpé, coeurs de palmier, mayonnaise

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

CLASSIQUES A

SEMAINE 53 - DU 28 DÉCEMBRE 2026 AU 3 JANVIER 2027

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1ER NOUVEL AN	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
ENTRÉE	SALADE DE BLÉ	BETTERAVES EN SALADE	TABOULÉ	SALADE DE RIZ	CROISILLON CHAMPIGNONS	ANTI PASTI	*SALADE DE MUSEAU*
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS	*SAUCISSE FUMÉE*	TARTE SAUMON CIBOULETTE	ESCALOPE VIENNOISE	CABILLAUD FIGUES ET MARRONS	BOEUF CAROTTES	SAUTÉ DE CANARD AUX CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNEMENT	POÊLÉE DE CAMPAGNE	LENTILLES	PLAT COMPLET + SALADE	LÉGUMES GLACÉS	LÉGUMES RACINE ROTIS	PLAT COMPLET	NAVETS BRAISÉS
FROMAGE	GOUDA	CAMEMBERT	CROC LAIT	FOURRÉ POMME	CANTAL AOP	MILOMETTE	TOMME BLANCHE
DESSERT	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	DESSERT DE FÊTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat
SALADE D'AGRUMES : coeur de palmier, quartier de pamplemousse, tomate, vinaigrette

CLASSIQUES B

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1ER NOUVEL AN	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
ENTRÉE	*ROSETTE*	PÂTISSERIE (sans viande)	CAROTTES RAPÉES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	TERRINE DE SAUMON	*CHARCUTERIE*#	SALADE ST PIERRE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	HACHÉ DE VEAU AU JUS	FILET DE POULET	*RÔTI DE PORC*	POISSON SAUCE MOUTARDE	POULET AUX GIROLLES	POISSON NAPOLITAIN	*SAUPIQUET DE JAMBON*
ACCOMPAGNEMENT	POMMES RISSOLÉES	HARICOTS VERTS	POMMES VAPEUR	SEMOULE	GRATIN DAUPHINOIS	PÂTES	FLAGEOLETS
FROMAGE	GOUDA	CAMEMBERT	CROC LAIT	FOURRÉ POMME	CANTAL AOP	MILOMETTE	TOMME BLANCHE
DESSERT	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	DESSERT DE FÊTE	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT

IMPORTANT*** AUCUN CHOIX DE LEGUMES N'EST POSSIBLE AVEC LES PLATS COMPLETS

* : présence de viande porcine dans le plat
# :la composition de notre charcuterie peut varier en fonction des approvisionnements
SAUPIQUET DE JAMBON : jambon grill, sauce tomate, oignon, crème, piment, madère