

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 31 - DU 1ER AU 7 AOÛT 2022

	LUNDI 1ER	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
ENTRÉE	TARTARE DE LÉGUMES	SEMOULE À LA GRECQUE	DUO DE CRUDITÉS	TOMATES EN SALADE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	ANTI-PASTI	CAROTTES RADIS
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FRICASSEÉ DE VOLAILLE EN SAUCE	NORMANDIN DE VEAU	RÔTI DE PORC	OMELETTE	HACHÉ DE BŒUF	ALOUETTE DE BOEUF	RÔTI DE BŒUF
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DUCHESSE (200GR)	CAROTTES PERSILLÉES	RIZ (200GR)	CURRY CHOU FLEUR POMMES DE TERRE (200GR)	POMMES VAPEUR (200GR)	SEMOULE (200GR)	POMMES NOISETTE (200GR)
FROMAGE	MIMOLETTE	CROC LAIT	MADAME LOÏK	EMMENTAL	FROMAGE	ST PAULIN	EDAM
DESSERT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	FRUIT	YAOURT SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	MOUSSE VANILLE SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

ANTI PASTI: courgettes grillées, tomate, basilic, olives, 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 32 - DU 8 AU 14 AOÛT 2022

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
ENTRÉE	CÉLERI REMOULADE	SALADE DE PÂTES	BETTERAVES EN SALADE	SALADE TRIOLO	TOMATES CONCOMBRES	SALADE BLANCHE	POIREAU VINAIGRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET À LA CRÈME	*JAMBON GRILL POIVRON CURRY*	HACHÉ DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	OMELETTE	BŒUF BO BUN	BLANQUETTE DE POISSON	*FEIJOADA*
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES (200GR)	HARICOTS BEURRE	RIZ (200GR)	POMMES VAPEUR (200GR)	BLÉ AU BEURRE (200GR)	SPAGHETTIS (200GR)	PLAT COMPLET
FROMAGE	GOUDA	CAMEMBERT	CROC LAIT	EMMENTAL	FROMAGE	EDAM	TOMME BLANCHE
DESSERT	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	MOUSSE CHOCOLAT SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE TRIOLO: crudités de saison

BŒUF BO BUN: sauté de bœuf, sauce sucré salé

SALADE BLANCHE: céleri, cœurs de palmier, soja, vinaigrette tandoori

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 33 - DU 15 AU 21 AOÛT 2022

	LUNDI 15 FÉRIÉ	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
ENTRÉE	SALADE ATURINE	CHOU COLESLAW	SALADE BOHÉMIENNE	CAROTTES RÂPÉES	TABOULÉ	MELON TRANCHE	TARTARE DE TOMATES
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	PAUPIETTE SAUCE POIVRE	SAUTÉ DE VEAU EN SAUCE	RÔTI DE DINDE	AXOA VÉGÉTARIEN	FRICASSÉE DE POULET EN SAUCE	ÉGRENÉ DE BŒUF À LA GRECQUE	POITRINE DE VEAU FARCIE
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DUCHESSE (200GR)	PETITS POIS (200GR)	PÂTES AU BEURRE	PLAT COMPLET	COURGETTES PERSILLÉES	GNOCCHETTIS SARDES (200GR)	POMMES NOISETTE
FROMAGE	CARRÉ FRAIS	MADAME LOIK	EDAM	FROMAGE	GOUDA	TARTARE AUX NOIX	EMMENTAL
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	MOUSSE FRAISE SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE BOHÉMIENNE: concombre, tomate, capres, olives noires

SALADE ATURINE: pommes, poivron, soja, vinaigrette

GNOCCHETTIS SARDES: petits gnocchis, beurre

AXOA VÉGÉTARIEN: protéines végétales, suce tomate, pdt, poivron, épices

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 -
Larivière Saint-Savin - Le Vignau - Lussagnet - Maurrin - Saint-Maurice sur l'Adour

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 34 - DU 22 AU 28 AOÛT 2022

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
ENTRÉE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE PÂTES	SALADE DE TOMATES	SALADE FRAICHEUR	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE ARGENTEUIL	TARTARE DE LÉGUMES
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	HACHÉ DE BŒUF AU JUS	*JAMBON GRILL CURRY POIVRONS*	RÔTI DE DINDE	POULET RÔTI	MARMITE DE POISSON	CANARD PERLÉ À L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DUCHESSE (200GR)	CAROTTES PERSILLÉES	SEMOULE (200GR)	PURÉE (200GR)	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	GOUDA	EMMENTAL	MIMOLETTE	FROMAGE	CROC LAIT	ST PAULIN	TOMME NOIRE
DESSERT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	MOUSSE AUX FRUITS SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE FRAICHEUR: concombre, carottes, tomate, maïs, vinaigrette

SALADE ARGENTEUIL: asperges, pdt, tomates, échalotte, vinaigrette

TARTARE DE LÉGUMES: tomates et macédoine en tartare