

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 14 - DU 1ER AU 7 AVRIL 2024

	LUNDI 1ER <i>Férié</i>	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
ENTRÉE	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE MAÏS	BETTERAVES EN SALADE	RADIS BEURRE	CHOU BLANC CRÈME DE CIBOULETTE	SALADE AUTOMNALE	POIREAUX VINAIGRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	RÔTI DE DINDE AU JUS	FRICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE	POISSON MEUNIÈRE	FILET DE POULET EN SAUCE	AXOA	LANGUE DE BŒUF CUISINÉE
ACCOMPAGNEMENT	LÉGUMES GLACÉS	POMMES RISSOLÉES (200GR)	BLÉ (200GR)	RIZ (200GR)	FLAGEOLETS	PLAT COMPLET	POMMES BOULANGÈRES (200GR)
FROMAGE	ST PAULIN	CAMEMBERT	CARRÉ FRAIS	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	GOUDA	TOMME BLANCHE
DESSERT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FRUIT

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.

SALADE DE CHOU BLANC CHINOISE: chou blanc rapé, carotte rapée, ciboulette, sauce soja, huile, vinaigre, jus d'orange, miel

SALADE AUTOMNALE: céleri rapé, pomme fruit, noix, vinaigrette

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAUDOIS —



Artassens - 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 15 - DU 8 AU 14 AVRIL 2024

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
ENTRÉE	SALADE DE MAÏS	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE PÂTES	RADIS BEURRE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE ST PIERRE	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	*CRÉPINETTE*	OMELETTE	HACHÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE	RÔTI DE DINDE	ÉGRÉNÉ DE BŒUF À LA GRECQUE	POT AU FEU
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE GRENAILLES (200GR)	PETITS POIS	BLETTES BÉCHAMEL	SEMOULE (200GR)	POMMES VAPEUR (200GR)	HARICOTS BLANCS	PLAT COMPLET
FROMAGE	CAMEMBERT	CARRÉ FRAIS	ST PAULIN	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	BRIE	GOUDA
DESSERT	YAOURT SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

FARANDOLE DE LÉGUMES: salsifis, courgettes, carottes, persillade

ÉGRÉNÉ DE BŒUF À LA GRECQUE: egrene de bœuf, sauce tomate, oignon, aubergine

SALADE ST PIERRE: chou rouge, haricots verts, vinaigrette

CAPONATINE DE COURGETTES: courgettes, céleri, capres, olives noires, origan, sce tomate

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 16 - DU 15 AU 21 AVRIL 2024

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
ENTRÉE	SALADE DE HARICOTS	MACÉDOINE MAYONNAISE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE CŒURS DE PALMIER	DUO DE CRUDITÉS RAPÉES	RADIS CAROTTES	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	RÔTI DE DINDE	PAUPIETTE DE VEAU EN SAUCE	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	POULET YASSA	SAUTÉ DE BŒUF CUISINÉ	MARMITE DE CALAMARS	CANARD PERLÉ À L'ORANGE
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES (200GR)	POMMES DE TERRE RISSOLÉES (200GR)	POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS (200GR)	RIZ (200GR)	POMMES VAPEUR (200GR)	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	MOULÉ AUX NOIX	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	CARRÉ FRAIS	FROMAGE	GOUDA	TOMME NOIRE
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT

* : présence de viande porcine dans le plat

DUO DE CRUDITÉS: carottes et céleri rapés, mayonnaise

SALADE FANTAISIE: carotte rapées, pomme, raisins secs, vinaigrette

POULET YASSA: sauté de poulet, citron, olive verte, oignon, curry

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

CANARD PERLÉ À L'ORANGE: boulgour, effilochée de canard, jus d'orange, orange, oignon

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 GRENAOIS —



Artassens - 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 17 - DU 22 AU 28 AVRIL 2024

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
ENTRÉE	SALADE TRIOLO	SALADE DE MAÏS	CÉLERI RÉMOULADE	RADIS BEURRE	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE SOJA ET MAÏS	CAROTTES À LA MAROCAINES
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET EN SAUCE	POULET RÔTI	FRICASSÉE DE VOLAILLE EN SAUCE	*FEIJOADA*	BLANQUETTE DE POISSON	NOUILLES DES MANDARINS	COUSCOUS
ACCOMPAGNEMENT	POMMES GRENAILLES (200GR)	PETITS POIS (200GR)	POMMES VAPEUR (200GR)	PLAT COMPLET	BLÉ (200GR)	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
FROMAGE	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	CARRÉ FRAIS	GOUDA	FROMAGE	BRIE	ST PAULIN
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT

* : présence de viande porcine dans le plat

FEIJOADA: haricots rouges et blancs, chorizo, saucisson à l'ail, carottes, tomates, oignon

CAROTTES À LA MAROCAINE: carottes lamelles, cumin, fleur d'oranger, mandarine

CAPONATINE D'AUBERGINES: aubergines, tomate, oignons, céleri branche, capres