

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

CLASSIQUES

SEMAINE 18 - DU 29 AVRIL AU 5 MAI 2024

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1ER FÉRIÉ	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
ENTREE	CHOU COLESLAW	SALADE DE MAIS	SALADE AUX AGRUMES	BETTERAVES EN SALADE	DUO DE HARICOTS	SALADE ATURINE	POIREAUX VINAIGRETTE
	TABOULÉ	SALADE DE PÂTES	SALADE DU PECHEUR	SALADE DE BLÉ	*PÂTE DE CAMPAGNE*	SOMBRERO ANDALOUSE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS
	ŒUF DUR VINAIGRETTE	*ROSETTE*	POIS CHICHE TALENTAISE	ROULADE dinde	SALADE DE POMMES DE TERRE	CHARCUTERIE	*JAMBON DE PAYS *
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*SAUCISSE CUISINÉE*	VEAU AUX OLIVES	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	*RÔTI DE PORC*	POISSON MEUNIÈRE	*POÊLÉE ESPAGNOLE*	CANARD PERLÉ À L'ORANGE
	POULET RÔTI	RÔTI DE DINDE AU JUS	BŒUF CAROTTES	FILET DE POULET EN SAUCE	CORDON BLEU	*ANDOUILLE SAUCE DJONNAISE*	*CRÉPINETTE DE PORC*
	NUGGETS DE BLÉ	STEAK SOJA	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	LASAGNES RICOTTA EPINARDS CRÈME	*ENDIVES AU JAMBON*	POISSON CUISINÉ	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE
ACCOMPAGNEMENT	PETIT POIS	POMMES NOISETTE	POMMES SAUTÉES	POMMES VAOEUR	RIZ	PLAT COMPLET + SALADE	PLAT COMPLET
	POÊLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PLAT COMPLET	LÉGUMES GLACÉS	SALSIFIS	CÉLERI CRÈME	PÂTES
	CHOU FLEUR PERSILLE	CAROTTES	BLETTES PERSILLÉES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	BATONNIÈRE DE LÉGUMES	CAPONATINE D'AUBERGINES
FROMAGE	BRIE	MOULÉ AUX NOIX	GOUDA	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	TOMME BLANCHE	ST PAULIN
DESSERT	YAOURT DU MOMENT	MAESTRO CHOCOLAT	CRÈME VANILLE	FRUIT	CARRÉ CHOCOLAT	FROMAGE BLANC STRACCIATELLA	MOUSSE CHOCOLAT

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

* : présence de viande porcine dans le plat
 Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.
 POIS CHICHE TALENTAISE: pois chiche, tomate, maïs, vinaigrette
 VEAU MARENGO: sauté de veau, carottes, oignons, champignons, sauce tomate
 CHOU COLESLAW : chou et carottes râpées, mayonnaise
 SALADE AUX AGRUMES: pamplemousse, maïs, tomate, palmier, vinaigrette
 SOMBRERO ANDALOUSE: pdt, maïs, macédoine, haricots rouges, mayonnaise, sauce tomate
 LÉGUMES GLACÉS: carottes, haricots beurre, haricot verts, sucre, poivre
 DUO DE HARICOTS: haricots beurre et verts, vinaigrette
 BOEUF CAROTTES: sauté de bœuf, carottes, oignon, ail, herbes de provence, pommes de terre
 SALADE DU PÊCHEUR: pdt, thon, cornichons, olives noire, vinaigrette
 SALADE ATURINE: pomme, poivron, soja, vinaigrette
 POÊLÉE ESPAGNOLE: pdt, chorizo, haricots plats, poivron, dés de jambon, oignon, curry
 CANARD PERLÉ À L'ORANGE: boullgour, effilochée de canard, jus d'orange, orange, oignon
 CAPONATINE D'AUBERGINES: aubergines, tomate, oignons, céleri branche, capres
 FROMAGE BLANC STRACCIATELLA: fromage blanc sucré, copeaux de chocolat

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENADOIS —



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

CLASSIQUES

SEMAINE 19 - DU 6 AU 12 MAI 2024

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8 FÉRIÉ	JEUDI 9 FÉRIÉ	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
ENTRÉE	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE TRIOLO	BETTERAVES EN SALADE	SALADE DE MAIS	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE FANTAISIE	DUO DE HARICOTS
	PIZZA AU FROMAGE	TABOULÉ	CHAMPIGNONS À LA GRECOUE	SURIMI MAYONNAISE	SALADE DE RIZ	POMME DE TERRE MORLAIX	SALADE ARGENTEUIL
	POIS CHICHE TALENTAISE	*ROSETTE*	ROULADE (dinde)	SALADE DE LENTILLES	ŒUF DUR VINAIGRETTE	CHARCUTERIE	*CHORIZO*
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	FILET DE POULET EN SAUCE	POULET RÔTI	PAUPIETTE DE VEAU	*TRIPES À LA MODE DE CAEN*	POISSON EN SAUCE	MARMITE DE POISSON	POMME DE TERRE FARCIE ET RATATOUILLE
	GOULASH DE BŒUF	*SAUCISSE CUISINÉE*	*COLOMBO DE PORC*	TARTE THON TOMATE	FRICASSÉE DE POULET EN SAUCE	*CERVELAS ALSACIENNE SAUCE AU BLEU*	POULET CITRON MIEL
	STEAK DE SOJA	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	CALAMARS À LA ROMAINE	CARRY ŒUFS	OMELETTE	*JAMBON DE PAYS*	PAUPIETTE DU PECHEUR
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES NOISETTE	POMMES GRENAILLES	PLAT COMPLET	PÂTES	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
	CAROTTES	POÉLÉE DE LÉGUMES	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	PLAT COMPLET + SALADE	ÉPINARDS CRÈME	CHOUROUTE POMMES DE TERRE	CAROTTES VICHY
	HARICOTS VERTS	HARICOTS BEURRE	CÉLERI CRÈME	FARANDOLE DE LÉGUMES	CHOU FLEUR SAUCE AURORE	HARICOTS PLATS PROVENÇALE	POÉLÉE DE LÉGUMES ANCIENS
FROMAGE	BRIE	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	GOUDA	MOULÉ AUX FINES HERBES	BLEU DOUCEUR	TOMME NOIRE
DESSERT	COMPOTE POMME ABRICOTS	YAOURT NATURE SUCRÉ	MAESTRO CHOCOLAT	FRUIT	FLAN VANILLE	TARTE ABRICOTS	PÊCHE AU SIROP

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

* : présence de viande porcine dans le plat
Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.
SALADE TRIOLO: chou rouge et chou blanc, céleri rapés, vinaigrette
CARRY ŒUFS: œufs durs, sauce tomate, curcuma, curry, poivrons, ail, oignon
GOULASH DE BŒUF: sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika
COLOMBO DE PORC: sauté de porc, curry, oignon, poivron, crème
FARANDOLE DE LÉGUMES: saisis, courgettes, carottes, beurre lié
CHOU FLEUR SAUCE AURORE: chou fleur, béchamel, sauce tomate, fromage rapé, muscade
SALADE FANTAISIE: carottes, pomme, raisins secs, vinaigrette
MARMITE DE POISSON: pdt, poisson blanc, moules, champignons, jus de citron, crème
SALADE ARGENTEUIL: pdt, asperges, vinaigrette
TRIPES À LA MODE DE CAEN: TRIPES: tripes, pdt, carottes, oignon, sauce tomate, vin blanc

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

CLASSIQUES

SEMAINE 20 - DU 13 AU 19 MAI 2024

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16 FÉRIÉ	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
ENTRÉE	CHOU ROUGE SUCRÉ SALE	SALADE TRIOLO	SALADE DE MAIS	CAROTTES RAPÉES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	ANTI-PASTI	SALADE ATURINE
	SALADE DE BLÉ	*FRIAND VIANDE*	SURIMI MAYONNAISE	TABOULÉ	SALADE DE RIZ	SARDINES POMMES DE TERRE	*CHOU VERT AUX LARDONS*
	POIS CHICHE TALENTAISE	ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL	*SALADE DE CERVELAS*	*ROSETTE*	SALADE DE LENTILLES	CHARCUTERIE	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	RÔTI DE DINDE	PAUPIETTE DE VEAU	*SAUCISSE CUISINÉE*	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	FILET DE POISSON EN SAUCE	LASAGNES MAISON	*RISOTTO GALICIENNE*
	BOEUF EN SAUCE	FRICASSÉE DE POULET EN SAUCE	*QUICHE*	*PÂTES CARBONARA*	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	*SAUCISSON LYONNAIS*	POULET MARAÎCHÈRE
	STEAK SOJA	NUGGETS DE BLÉ	OMELETTE	POISSON PANÉ	MITONNÉE DE CŒUR DE BOEUF	ŒUFS BROUILLÉ À LA TOMATE	POCHOUSE
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES DE TERRE SAUTÉES	PURÉE	POMMES VAPEUR	SEMOULE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
	CAROTTES PERSILLÉES	COURGETTES PERSILLÉES	PLAT COMPLET + SALADE	PLAT COMPLET	GARNITURE CATALANE	BOULGOUR	POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS
	POËLÉE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE	HARICOTS BEURRE	CHOU FLEUR	BROCOLIS BÉCHAMEL	CHAMPIGNONS PERSILLÉS	CAROTTES ET SALSIFIS
FROMAGE	GOUDA	CARRÉ FRAIS	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	FROMAGE	ST PAULIN	BRIE
DESSERT	MAESTRO VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	YAOURT SUCRÉ	COMPOTE	FRUIT	MARBRE CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE	SEMOULE AU LAIT

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

* : présence de viande porcine dans le plat
Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.
CHOU ROUGE SUCRÉ SALE: chou rouge rapé, miel, vinaigrette
SALADE TRIOLO: rapé de chou rouge, chou blanc, céleri, vinaigrette
SALADE DE CERVELAS: pdt, cervelas, vinaigrette
POCHOUSE: poisson, vin rouge, brunoise de légumes
ANTI PASTI: courgettes grillées, tomates, artichaut, basilic, olives, jus de citron, huile
CHOU VERT AUX LARDONS: chou vert cuit, lardons fumés, vinaigrette
RISOTTO À LA GALICIENNE: riz, calamars, curcuma, chorizo, poivrons, parmesan
SALADE ATURINE: pommes, poivron, soja, vinaigrette

Centre Intercommunal d'Action Sociale du PAYS GRENAOIS



Artassenx - Bascons - Bordères et Lamensans - Castandet - Cazères sur l'Adour - Grenade sur l'Adour -
Larrièrre Saint-Savin - Le Vignau - Lussagnet - Maurrin - Saint-Maurice sur l'Adour

CLASSIQUES

SEMAINE 21 - DU 20 AU 26 MAI 2024

	LUNDI 20 FÉRIÉ	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
ENTRÉE	MACÉDOINE MAYONNAISE	BETTERAVES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES	RADIS BEURRE	CONCOMBRE À LA GRECQUE	SALADE DE CŒURS DE PALMIERS	SALADE BLANCHE
	SALADE DE BLÉ	SALADE DE PÂTES	SALADE DE POIS ORIENTALE	*MORTADELLE*	NEM DE POULET	SALADE LIÉGEOISE	SALADE BOHÉMIENNE
	FEUILLETÉ AU FROMAGE	*ROSETTE*	SALADE DE SURIMI	SALADE PIÉMONTAISE*	LINGOTS AUX HARENGS	CHARCUTERIE	*JAMBON DE PAYS*
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	BOULES DE SOJA SAUCE TOMATE	RIGOLO AU FROMAGE	*SAUTÉ DE PORC EN SAUCE*	POISSON EN SAUCE	*PAIN DE VIANDE*	TARTE CHEVRE TOMATE BASILIC	*CASSOULET *
	RÔTI DE DINDE	*SAUCISSE CUISINÉE*	BŒUF FOYOT	TAJINE DE BŒUF	*RIZ CANTONNAIS*	*CÔTE DE PORC CUISINÉE*	PÔT AU FEU
	CRÉPINETTE	SAUTÉ DE POULET EN SAUCE	ŒUFS BROUILLÉS À LA TOMATE	*RÔTI DE PORC*	CARRY ŒUF	GRATIN Océane	POISSON AU FOUR
ACCOMPAGNEMENT	POMMES RISSOLÉES	PLAT COMPLET + SALADE	POMMES VAPEUR	PÂTES	SEMOULE	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
	GARNITURE TROIS LÉGUMES	PETITS POIS	BROCOLIS	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	BRUNOISE DE LÉGUMES	PLAT COMPLET
	CAROTTES VICHY	RATATOUILLE	BLETTES À LA TOMATE	HARICOTS VERTS	SALSIFIS	PLAT COMPLET	ENDIVES MEUNIÈRE
FROMAGE	TOMME BLANCHE	CAMEMBERT	MOULÉ AUX NOIX	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	BRIE	BLEU DOUCEUR
DESSERT	MAESTRO CAFÉ	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT	YAOURT NATURE SUCRÉ	PARIS BREST	PÊCHE AU SIROP	RIZ AU LAIT

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

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.

SALADE DE POIS ORIENTALE: petits pois et pois chiche, menthe, tomate, curry, cumin, vinaigrette

RIGOLO AU FROMAGE: feuilleté cœur bœuf au fromage

GARNITURE 3 LÉGUMES: pdt, haricots verts, carottes, persillade

SALADE LIÉGEOISE: pdt, dés de poulet, haricots verts, vinaigrette

BŒUF FOYOT: sauté de bœuf, estragon, oignon, crème, vin blanc

RIZ CANTONNAIS: riz, dés de jambon, œuf, petits pois, carottes, oignon, sauce soja

TAJINE AU BŒUF: boule de bœuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, cumin, tomate

SALADE BLANCHE: pousses de soja, céleri rapé, cœurs de palmier, mayonnaise

SALADE DE LINGOTS AUX HARENGS: haricots blancs, hareng fumé, vinaigrette

PAIN DE VIANDE MAISON: hache de bœuf, chair à saucisse, œuf, chapelure, lait, herbes aromatiques, épices, moutarde + sauce brune

GRATIN Océane: pdt, saumon, saumon fumé, poisson blanc, crevettes, oignon, poireaux, crème, champignons.

SALADE BOHÉMIENNE: concombre, tomate, capres, olives, vinaigrette

CASSOULET : flageolets, saucisse de Toulouse, pdt, oignon, lardons, carotte, bouillon de légumes

PÔT AU FEU: pdt, paleron de bœuf, navet, chou vert, oignon, poireau, carotte, bouillon de bœuf

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

CLASSIQUES

SEMAINE 22 - DU 27 MAI AU 2 JUIN 2024

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 130	VENDREDI 31	SAMEDI 1ER	DIMANCHE 2
ENTRÉE	SALADE AUX AGRUMES	MASCARADE DE CRUDITÉS	BETTERAVES EN SALADE	RADIS BEURRE	TOMATE EN SALADE	SALADE AUTOMNALE	POIREAUX VINAIGRETTE
	"ROSETTE"	ŒUFS DURS SAUCE COCKTAIL	SALADE DE RIZ	TABOULÉ	SALADE DE BLÉ	SALADE DE PÂTES	"SALADE DE MUSEAU"
	SALADE DE POMMES DE TERRE	"FRIAND VIANDE"	POIS CHICHE TALENTAISE	"MORTADELLE"	CAKE POIRE ET BLEU	"CHARCUTERIE"	SALADE ARGENTEUIL
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	FILET DE POULET EN SAUCE	FRICASSEÉ DE VOLAILLE EN SAUCE	BŒUF FARIGOLETTE	PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE TOMATE	AXOA	PAUPIETTE DE SAUMON
	POULET RÔTI	"SAUTÉ DE PORC CUISINE"	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	POISSON MEUNIÈRE	CORDON BLEU	POISSON AU FOUR	LANGUE DE BŒUF
	STEAK SOJA	CALAMARS À LA ROMAINE	NUGGETS DE BLÉ	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	OMELETTE	"CERVELAS À L'ALSACIENNE"	"JAMBON DE PAYS"
ACCOMPAGNEMENT	FLAGEOLETS	POMMES GRENAILLES	BLÉ	RIZ	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	POLENTA AUX CAROTTES
	HARICOTS BEURRE	CAROTTES	SALSIFIS	PURÉE DE LÉGUMES	POMMES VAPEUR	GRATIN DAUPHINOIS	SALSIFIS CAROTTES
	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	FARANDOLE DE LÉGUMES	CHOU FLEUR PERSILLÉ	HARICOTS VERTS	EPINARDS CRÈME	BLETTES SAUCE TOMATE	JULIENNE DE LÉGUMES
FROMAGE	ST PAULIN	BLEU DOUCEUR	CARRÉ FRAIS	CAMEMBERT	FROMAGE	GOUDA	TOMME BLANCHE
DESSERT	MAESTRO VANILLE	FRUIT	FRUIT	FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE	MOELLEUX CHOCOLAT	PÂTISSERIE	SEMOULE CONDÉ

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

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes et kiwis viennent du sud ouest.

BŒUF SAUCE FARIGOLETTE: sauté de bœuf, sauce tomate, piment, oignon, olive, thym

MASCARADE DE CRUDITÉS: chou rouge, chou blanc, carotte rapés, vinaigrette

SALADE AUX AGRUMES: pamplemousse, mais, tomate, palmier, vinaigrette

FARANDOLE DE LÉGUMES: salsifis, carottes, courgettes, persillade

POIS CHICHE TALENTAISE: pois chiche, mais, tomate

PÂTES TEDDY CHEESE SAUCE TOMATE: pâtes fourrées au fromage ricotta et mozzarella, sauce tomate

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

LÉGUMES GLACÉS: carottes, haricots beurre, haricots verts, sucre

SALADE DE MUSEAU: fromage de tête, pdt, vinaigrette

SALADE ARGENTEUIL: pdt, asperges, tomate, vinaigrette

SEMOULE CONDÉ: semoule au lait, fruits au sirop

CERVELAS À L'ALSACIENNE: saucisse de cervelas, ventrèche, fromage