

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAUDOIS —



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 40 - DU 30 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2024

	LUNDI 30	MARDI 1ER	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
ENTRÉE	SALADE AUX AGRUMES	MASCARADE DE CRUDITÉS	BETTERAVES EN SALADE	RADIS BEURRE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE AUTOMNALE	POIREAUX VINAIGRETTE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	BŒUF SAUCE FARIGOULETTE	FILET DE POULET EN SAUCE	PAUPIETTE DE VEAU	POISSON MEUNIÈRE	OMELETTE	AXOA	LANGUE DE BŒUF CUISINÉE
ACCOMPAGNEMENT	HARICOTS BEURRE	POMMES GRENAILLES (200GR)	BLÉ (200GR)	RIZ (200GR)	POMMES VAPEUR (200GR)	PLAT COMPLET	POLENTA AUX CAROTTES (200GR)
FROMAGE	ST PAULIN	BLEU DOUCEUR	CARRÉ FRAIS	CAMEMBERT	FROMAGE	GOUDA	TOMME BLANCHE
DESSERT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FRUIT

* : présence de viande porcine dans le plat

Nos pommes viennent du sud ouest.

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

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

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAUDOIS —



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 41 - DU 7 AU 13 OCTOBRE 2024

	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
ENTRÉE	SALADE DE HARICOTS VERTS	CÉLERI RÉMOULADE	TOMATE EN SALADE	CAROTTES RAPÉES	MACÉDOINE VINAIGRETTE	SALADE ST PIERRE	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET CHIMICHURI	PAUPIETTE DE VEAU	OMELETTE	POISSON CUISINÉ	RÔTI DE DINDE	ÉGRÉNÉ DE BŒUF À LA GRECQUE	PAUPIETTE DU PÊCHEUR
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE SAUTÉES (200GR)	PETITS POIS	PURÉE	RIZ (200GR)	POMMES VAPEUR (200GR)	HARICOTS BLANCS	POMMES NOISETTES
FROMAGE	CAMEMBERT	CARRÉ FRAIS	ST PAULIN	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	BRIE	GOUDA
DESSERT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

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

SALADE ST PIERRE: chou rouge, haricots verts, vinaigrette

PAUPIETTE DU PÊCHEUR: paupiette à base de poisson, carottes, brocolis, crème

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAUDOIS —



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 42 - DU 14 AU 20 OCTOBRE 2024

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
ENTRÉE	DUO DE CRUDITÉS	BETTERAVES EN SALADE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON	TOMATES EN SALADE	RADIS CAROTTES	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	RÔTI DE DINDE	MERGUEZ DE BŒUF	ŒUF BROUILLÉ AU FROMAGE	*RÔTI DE PORC*	TORTELONNIS ÉPINARDS RICOTTA	MARMITE DE CALAMARS	BOULETTES DE BŒUF MARENGO
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES (200GR)	POMMES DE TERRE ORIENTALES (200GR)	POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS	SEMOULE (200GR)	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	SEMOULE (200GR)
FROMAGE	MOULÉ AUX NOIX	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	GOUDA	TOMME NOIRE
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE

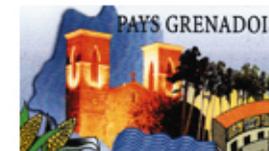
* : présence de viande porcine dans le plat

DUO DE CRUDITÉS: carottes et céleri rapés, mayonnaise

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

SALADE ATURINE: pousses de soja, pomme, poivron, persil, vinaigrette

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 43 - DU 21 AU 27 OCTOBRE 2024

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
ENTRÉE	SALADE TRIOLO	SALADE DE MAÏS	TOMATES EN SALADE	RADIS BEURRE	CONCOMBRES À LA GRECQUE	SALADE SOJA ET MAÏS	SALADE BLANCHE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	SAUTÉ DE VEAU MARENGO	POULET RÔTI	TARTE AUX POIREAUX	RÔTI DE PORC SCE MOUTARDE	BLANQUETTE DE POISSON	NOUILLES DES MANDARINS	COUSCOUS
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES (200GR)	POMMES GRENAILLES (200GR)	RIZ (200GR)	PÂTES (200GR)	SEMOULE (200GR)	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET
	GARNITURE BRETONNE	HARICOTS PLATS PROVENÇALE	SALADE VERTE	FARANDOLE DE LÉGUMES	HARICOTS VERTS	CAPONATINE D'AUBERGINES	CAROTTES SALSIFIS
FROMAGE	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	CARRÉ FRAIS	GOUDA	FROMAGE	BRIE	ST PAULIN
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

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

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