

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 49 - DU 2 AU 8 DÉCEMBRE 2024

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
ENTRÉE	SALADE DE HARICOTS VERTS	SALADE DE POMME DE TERRE	CAROTTES RAPÉES	TOMATES AU BLEU	DUO DE CRUDITÉS	ŒUF DUR VINAIGRETTE	SALADE DE CŒURS DE PALMIER
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET CHIMICHURI	SAUTÉ DE BŒUF MARENGO	*RÔTI DE PORC*	POISSON CUISINÉ	HACHIS PARMENTIER	ÉGRÉNÉ DE BŒUF À LA GRECQUE	PAUPIETTE DU PÊCHEUR
ACCOMPAGNEMENT	POMMES DE TERRE SAUTÉES (200GR)	HARICOTS BEURRE	PÂTES AU BEURRE (200GR)	RIZ (200GR)	PLAT COMPLET	HARICOTS BLANCS	GRATIN DAUPHINOIS
FROMAGE	CAMEMBERT	CARRÉ FRAIS	ST PAULIN	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	BRIE	GOUDA
DESSERT	FLAN CHOCOLAT	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

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

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

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 50 - DU 9 AU 15 DÉCEMBRE 2024

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
ENTRÉE	SALADE DE RIZ	BETTERAVES EN SALADE	SALADE PIÉMONTAISE	SALADE DE LENTILLES	TOMATES EN SALADE	RADIS CAROTTES	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	RÔTI DE DINDE	MERGUEZ DE BŒUF	ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE	*RÔTI DE PORC* AU JUS	TORTELONNIS ÉPINARDS RICOTTA	MARMITE DE CALAMARS	BOULETTES DE BŒUF MARENGO
ACCOMPAGNEMENT	GRATIN DE COURGETTES CUISINÉES	POMMES DE TERRE ORIENTALES (200GR)	POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS	BROCOLIS BÉCHAMEL	PLAT COMPLET	PLAT COMPLET	SEMOULE (200GR)
FROMAGE	MOULÉ AUX NOIX	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	FROMAGE	CARRÉ FRAIS	GOUDA	TOMME NOIRE
DESSERT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	YAOURT NATURE SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

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

MENU DIABÉTIQUE

SEMAINE 51 - DU 16 AU 22 DÉCEMBRE 2024

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
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 PORC CUISINÉ	CUISSE POULET RÔTI	TARTE AUX POIREAUX	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	BLANQUETTE DE POISSON	NOUILLES DES MANDARINS	COUSCOUS
ACCOMPAGNEMENT	ROSTIES (200GR)	POMMES GRENAILLES (200GR)	RIZ (200GR)	PÂTES (200GR)	SEMOULE (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	COMPOTE SANS SUCRE	FRUIT	YAOURT NATURE SANS SUCRE	FROMAGE BLANC SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)

Centre Intercommunal d'Action Sociale du — PAYS GRENAUDOIS —



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 52 - DU 23 AU 29 DÉCEMBRE 2024

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25 NOËL FÉRIÉ	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
ENTRÉE	CAROTTES RAPÉES	BETTERAVES EN SALADE	CÉLERI RAPÉ AUX AGRUMES	CHOU COLESLAW	SALADE VERTE/CROUTONS	TARTARE DE LÉGUMES	DUO DE HARICOTS
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	SAUTÉ DE BŒUF CUISINÉ	POULET RÔTI	CABILLAUD VAPEUR	BOULETTES DE BŒUF SCE CURRY	FRICASSÉE DE POULET EN SAUCE	POISSON NAPOLITAIN	PAUPIETTE DU PÊCHEUR
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES NOISETTE	POMMES GRENAILLES	RIZ	BOULGOUR	PÂTES AU BEURRE	POMMES BOULANGÈRES
FROMAGE	EMMENTAL	CARRÉ FRAIS	FROMAGE	GOUDA	TARTARE	BLEU DOUCEUR	TOMME NOIRE
DESSERT	COMPOTE SANS SUCRE	YAOURT SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC SANS SUCRE	FRUIT	YAOURT SANS SUCRE	COMPOTE SANS SUCRE

* : présence de viande porcine dans le plat

: ce produit peut être altéré suivant le mode de réchauffe appliqué (micro-ondes)