

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 41 - DU 5 AU 11 OCTOBRE 2026

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
ENTRÉE	MACÉDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES	TOMATE EN SALADE	BETTERAVES EN SALADE	CONCOMBRE EN SALADE	ANTI PASTI	SALADE DE PALMIERS COMPOSÉE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	PAUPIETTE DE VEAU	SAUTÉ DE BOEUF STROGANOFF	ÉMINCÉ DE POULET CUISINÉ	POISSON AU FOUR	*SAUTÉ DE PORC AU CURRY*	PARMENTIER DE BOEUF ET PAPATE DOUCE	CHOU FARCI
ACCOMPAGNEMENT	POMMES ORIENTALES	PETITS POIS	PÂTES	RIZ	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	BOULGOUR
DESSERT	CAMEMBERT	FROMAGE	MIMOLETTE	GOUDA	CROC LAIT	EMMENTAL	BLEU DOUCEUR
	YAOURT NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE + ananas	FRUIT	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

SAUTÉ DE BOEUF STROGANOFF : sauté de boeuf, oignon, champignon, sauce tomate, crème, paprika

ANTI PASTI : courgette, brunoise de légumes du soleil, artichaut, basilic, olives vertes, huile

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 42 - DU 12 AU 18 OCTOBRE 2026

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
ENTRÉE	MACÉDOINE MAYONNAISE	SALADE DE MAÏS	CONCOMBRE EN SALADE	TOMATE EN SALADE	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE FANTAISIE	SALADE ATURINE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	POULET RÔTI	ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE GREMOLATA	*SAUTÉ DE PORC À LA DIABLE*	*FEIJOADA*	BOEUF CRÈME DE CÈLERI	COLIN AU CIDRE	BLANQUETTE DE VEAU
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLES	POMMES VAPEUR	PLAT COMPLET	BLÉ	PÂTES	ROSTIES
DESSERT	MIMOLETTE	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	CROC LAIT	FROMAGE	GOUDA	TOMME NOIRE
	YAOURT SANS SUCRE	FRUIT	FROMAGE BLANC NATURE + pamplemousse	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

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

SAUTÉ DE PORC À LA DIABLE : sauté de porc, épices, moutarde, sauce tomate

ÉMINCÉ DE VOLAILLE SAUCE GREMOLATA : émincé de volaille, jus de citron, persil, ail

FEIJOADA : haricots rouges, et blancs, chorizo, émincé de porc, lardons fumés, oignon, carottes, sauce tomate

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 43 - DU 19 AU 25 OCTOBRE 2026

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
ENTRÉE	SALADE D'AGRUMES	DUO DE CRUDITÉS	SALADE DE LENTILLES	CONCOMBRE EN SALADE	BETTERAVES EN SALADE	SALADE SOJA ET MAÏS	TARTARE DE LÉGUMES
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	*RÔTI DE PORC AU JUS*	CUISSE DE POULET RÔTI	OEUFS BROUILLÉS À LA TOMATE	FILET DE POULET	HACHÉ DE VEAU	OMELETTE	TAJINE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES SAUTÉES	POÊLÉE DE LÉGUMES	PÂTES	LÉGUMES GLACÉS	CAPONATINE D'AUBERGINE	PLAT COMPLET
DESSERT	COMPOTE DE POMME	LAITAGE BIO	FRUIT	MOUSSE CAFÉ	LAITAGE	BABA AU RHUM	SEMOULE AU LAIT
	PETIT SUISSE AUX FRUITS	FRUIT	FROMAGE BLANC SUCRÉ	MOSAÏQUE DE FRUITS	FLAN CHOCOLAT	CRÈME VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE D'AGRUMES : pamplemousse, coeur de palmier, maïs, tomate, vinaigrette

TAJINE DE BOEUF : sauté de boeuf, pdt, carottes, oignon, pruneaux, épices, bouillon

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

ALLÉGÉ SEL

SEMAINE 44 - DU 26 OCTOBRE AU 1ER NOVEMBRE 2026

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1ER
ENTRÉE	HARICOTS VERTS EN SALADE	BETTERAVES EN SALADE	CAROTTES RAPÉES	SALADE DE RIZ	SALADE DE MAÏS	ANTI PASTI	SALADE ST PIERRE
	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE	POTAGE
PLAT	HACHÉ DE VEAU	FILET DE POULET	*RÔTI DE PORC*	OMELETTE	POULET RÔTI	LASAGNES MAISON	LANGUE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLE	POMMES VAPEUR	ÉPINARDS CRÈME	PÂTES	PLAT COMPLET	FLAGEOLETS
DESSERT	YAOURT NATURE SUCRÉ	FRUIT	MOUSSE CHOCOLAT	TARTE AU CITRON	COMPOTE DE POMME	FROMAGE BLANC SUCRÉ	FRUIT
	FRUIT	LAITAGE	MOSAÏQUE DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	PETIT SUISSE AUX FRUITS	CRÈME VANILLE	LIÉGEOIS VANILLE

* : présence de viande porcine dans le plat

SALADE ST PIERRE : chou rouge, haricots verts, vinaigrette paprika

ANTI PASTI : courgettes, brunoise de légumes, artichaut, basilic, olives vertes, huile