

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 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
FROMAGE	CAMEMBERT	FROMAGE	MIMOLETTE	GOUDA	CROC LAIT	EMMENTAL	BLEU DOUCEUR
DESSERT	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

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

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

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 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
FROMAGE	MIMOLETTE	CAMEMBERT	BLEU DOUCEUR	CROC LAIT	FROMAGE	GOUDA	TOMME NOIRE
DESSERT	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

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 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 MAÏS	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	*SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES*	FILET DE POULET	BRANDADE PARMENTIÈRE	RETOUR DE PÊCHE	TAJINE DE BOEUF
ACCOMPAGNEMENT	PETITS POIS	POMMES SAUTÉES	RIZ	PÂTES	PLAT COMPLET	BOULGOUR	PLAT COMPLET
FROMAGE	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	CROC LAIT	GOUDA	EDAM	ST NECTAIRE	EMMENTAL
DESSERT	YAOURT NATURE	FRUIT	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC nature + barre chocolat noir	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : 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

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes

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

MENU DIABÉTIQUE

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	MACÉDOINE VINAIGRETTE	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*	POISSON SAUCE ARMORICAINE	POULET RÔTI	LASAGNES MAISON	*SAUPIQUET DE JAMBON*
ACCOMPAGNEMENT	LENTILLES	POMMES GRENAILLE	POMMES VAPEUR	SEMOULE	PÂTES	PLAT COMPLET	FLAGEOLETS
FROMAGE	GOUDA	CAMEMBERT	CROC LAIT	FROMAGE	BLEU DOUCEUR	MIMOLETTE	TOMME BLANCHE
DESSERT	YAOURT NATURE	FRUIT	PETIT SUISSE NATURE	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC nature + ANANAS	COMPOTE SANS SUCRE AJOUTÉ	FROMAGE BLANC NATURE

* : présence de viande porcine dans le plat

POISSON SAUCE ARMORICAINE : filet de poisson, crevettes, vin blanc, crustacés, échalotes, crème

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

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

Remise en température selon les plats proposés : de 1 à 3 minutes au four à micro-ondes