






















































































MENU GRANS JUI 2026

MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05	SAMEDI 06	DIMANCHE 07	LUNDI 08
 Radis beurre	 Taboulé maison 	 Tomate et Mozzarella	 Concombre sauce fromage blanc	 Salade de pomme de terre, Thon et mayonnaise	Coeur d'artichaut vinaigrette	 Salade aubergines, tomate et Féta
Roti de Porc sauce charcutière	Aiguillette de Poulet	Burger de Veau sauce poivre	Boulettes d'Agneau	Poisson Meunière	Suprême de Pintade	Fritto Misto sauce tartare
Brocolis persillé	 Courgettes à la crème	Coeur de blé	Tortis sauce tomate aux lentilles	Haricots verts	Petits pois au jus	 Carottes à la vapeur
Boursin	Chavroux	 Brie	 Emmental	Petit suisse aux fruits	Comté	 Camembert
 Crème dessert au chocolat	 Abricot	 Flan pâtissier	 Compote	 Pomme Gala	 Tarte au citron	 Riz au lait
MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14	LUNDI 15
 Salade betteraves et pommes en vinaigrette	 Salade verte, Féta et haricots rouges	 Salade Romaine, tomates, Thon et olives	 Salade de tomates au basilic	Coleslaw	Feuilleté au Chèvre	Céréales gourmandes
Saucisse de Volaille	Quenelles sauce forestière	Paëlla au Poulet	Saute d'Agneau	Colin sauce à la courgette	Pavé de Saumon	Côte de Porc à l'ail
Pommes rissolées	 Duo de haricots verts et carottes		 Carottes sautées à l'ail	Boulgour et pois chiches	 Fenouil braisé	 Poêlée de légumes (petits pois, H. Verts, courgettes)
Fraidou	Flan a la vanille	 Tomme noire	Veloute fruits	Samos	Roitelet	Saint Agur
 Pastèque 	 Biscuit	 Tarte aux pommes	 Gateau marbré	 Melon 	 Salade de fruits	 Paris Brest
MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21	LUNDI 22
 Salade Romaine, dés d'Emmental, sauce blanche	 Melon	Salade de quinoa, olives et noisettes	Salade de haricots verts et échalotes	Toast et tapenade noire	Pâté croûte	Asperges à la vinaigrette
Ravolis au fromage, sauce tomate	Cuisse de Poulet rôti	Courgettes farcies 	Poisson frais	Emincés de Bœuf	Dos de Cabillaud	Andouillette grillée
	Gratin de chou fleur		 Purée de pomme de terre	 Ratatouille 	 Riz aux champignons	 Pommes boulangères
 Camembert	Liégeois vanille	Chavroux	 Kiri	Pavé d'Affinois	Saint Nectaire	Coulommiers
 Pêche	 Biscuit	 Clafoutis	 Cerises	 Fraises	 Melon 	 Eclair au chocolat

NOM: _____



MENU GRANS JUIN 2026

MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28	LUNDI 29
Feuilleté au fromage	 Salade verte sauce vinaigrette	 Taboulé maison 	Cake aux olives	 Salade Grecque (concombre, tomates, Féta)	 Pomme de terre et Anchois en salade	Coeur de palmier vinaigrette
Pilons de poulet grillé	Lasagnes au Bœuf	Roti de Veau	Boulettes de lentilles	Dos de Merlu sauce tomate et basilic	Paupiettes de Poulet	Osso bucco
Epinards a la crème		 Tian de légumes 	Courgettes sautées	Potatoes	Aubergines à la Parmesane	Pennes
Port Salut	Petit Louis	 Brie 	Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Brebis crème	Chèvre à l'huile
 Nectarine	 Compote de pommes	 Pastèque 	 Flan au chocolat	 Abricots	 Tropézienne	 Cerises
MARDI 30	MERCREDI 01 JUILLET	JEUDI 02 JUILLET	VENDREDI 03 JUILLET	SAMEDI 04 JUILLET	DIMANCHE 05 JUILLET	LUNDI 06 JUILLET
Nuggets de Poulet	 Carottes râpées sauce citronnelle	Toast brandade de Morue	 Salade Iceberg et croustons	Salade de pois chiche	 Melon et jambon cru	Oeuf mimosa
	Rosbeef	Poulet mariné grillé	Dos de Colin aux herbes et citron	Omelette au fromage	Saucisse de Toulouse	Linguines aux fruits de mer
 Salade de pâtes au pesto rouge, tomates et Parmesan	 Gratin de courgettes à l'ail 	 Poêlée de saison (petits pois, navets, carottes) 	Riz à la tomate	 Ratatouille 	 Pommes de terre grenailles	
Six de Savoie	Roitelet	Tomme blanche	 Gouda	Croc lait	 Edam	 Emmental
 Melon 	 Tarte au citron	 Gâteau maison	 Fruits au sirop	 Brugnion	 Ile flottante	 Eclair au café

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons

CCAS BUREAU - GAËLLE : 04 90 55 46 45 / KARINE ou MANON : 04 90 55 99 75
 Email: ccas@grans.fr

PORTAGE- AMANDINE : 06 68 04 21 23 / MARION : 06 86 82 31 42