

MENU GRANS SEPTEMBRE 2026

MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06	LUNDI 07
Salade de blé aux légumes à la sauce vinaigrette	Salade de Batavia à la sauce vinaigrette	Salade pommes de terre, Thon et cornichons	Tomate et Mozzarella	Radis - beurre	Salade de riz Niçoise (Tomates, oignons, olives noires)	Poivrons marinés à l'huile d'olive
Rôti de Porc	Tortis à la bolognaise	Cuisse de Poulet	Brouillade crémeuse	Filet de Colin frais	Tomates farcies x2 (Bœuf)	Escalope de Poulet
Haricots plats	Emmental	Ratatouille	Haricots verts	Gratin Dauphinois		
Cantal jeune	Boursin	Fourme d'Ambert	Brie	Saint-Nectaire	Chèvre	Coulommiers
Pêche blanche	Crème dessert à la vanille	Prunes rouges	Tarte aux pommes	Compote de Pommes	Bavarois aux fruits rouges Biscuit	Eclair au café
MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13	LUNDI 14
Salade de lentilles à l'échalotes	Concombre et Fêta	Salade de brocolis, lardons et amandes effilées	Salade de semoule de blé et tomates maison à l'huile d'olive	Carottes râpées	Asperges vertes à la sauce vinaigrette	Feuilleté au fromage
Nuggets de blé	Sauté de Bœuf	Paella Royale (Riz, fruits de mer, poulet, chorizo)	Filet de Cabillaud à la meunière	Œuf dur en béchamel	Saucisse de Toulouse	Suprême de Pintade
Courgettes sautées	Cœur de blé		Poêlée Lyonnaise	Epinards à la crème	Ecrasé de pommes de terre	Tomates à la Provençale
Emmental portion	Chantailou	Tomme noire	Mini Roitelet	Saint-Paulin	Bonbel	Camembert
Melon de pays	Ile flottante et biscuit	Pastèque	Pêche jaune	Gâteau quatre quart maison	Reine-Claude	Flan pâtissier

NOM:



MENU GRANS SEPTEMBRE 2026

MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20	LUNDI 21
Salade de concombre à la Grecque 	Salade de Quinoa	Salade de betteraves à la Mimolette	Melon 	Toast et houmous	Salade douceur (avocat, tomate mondée et mousse de fromage frais à la ciboulette) 	Pâté en croûte et cornichons
Sauté de Poulet à la cacahuète  	Gratin de Colin  	Sauté de Veau aux olives 	Jambon blanc	Rosbeef	Côte de Porc	Dos de Merlu sauce au chorizo  
Riz Thaï	Brocolis à l'ail	Polenta 	Purée de légumes   	Dahl de lentilles 	Aubergines à la Provençale  	Navets glacés  
Yaourt à boire	Croc 'lait	Petit suisse aux fruits	Edam 	P'tit Soignon	Mini-cabrette	Roquefort
Litchis au sirop 	Poire Beurré-Hardy  	Raisins blanc  	Gâteau marbré 	Melon vert  	Figues fraîches 	Paris-Brest 
MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27	LUNDI 28
Œuf mayonnaise	Salade Iceberg et croûtons sauce blanche 	Salade Antiboise junior (pommes de terre, betteraves, concombre)  	Salade concombre, pois chiches et œuf 	Tomates et Fêta 	Saucisson cornichons	Frisée aux lardons 
Boulettes de Bœuf	Pilons de Poulet 	Dos de Cabillaud aux herbes 	Sauté d'Agneau 	Chipolatas grillés	Quiche Saumon et brocolis  	Choucroute garnie 
Farfalles au Pesto	Pommes de terre grenailles 	Gratin ravioles de Romans et courgettes  	Courgettes sautées à l'ail  	Lentilles à la moutarde 	Blettes aux cinq épices, ail et huile d'olive.	
Parmesan et Emmental râpés 	Gouda	Rondelé	Chantaillou	Yaourt à la Grecque	Saint-Albray	Tartare aux fines herbes
Abricot  	Clafoutis 	Mirabelle 	Melon Canari Biscuits  	Pêche au sirop chantilly 	Raisin Muscat  	Religieuse au chocolat 

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

 Nouvelle Agriculture = NA

 Appellation d'Origine Contrôlée = AOC

 Pêche Raisonnée = #

 Fait Maison = @

 Circuit Court = CC

 Agriculture Biologique = AB