

MENU GRANS OCTOBRE 2026

MARDI 29/09	MERCREDI 30/09	JEUDI 01/10	VENDREDI 02	SAMEDI 03	DIMANCHE 04	LUNDI 05
 Betteraves et maïs	Toast au fromage de chèvre 	 Salade Iceberg et dés d'emmental à la sauce vinaigrette	 Carottes et chou en salade sauce blanche	 Pamplemousse	Artichauts à la vinaigrette	 Batavia au lardons à la sauce vinaigrette
Epinards Florentine 	Hachis parmentier au Bœuf  	 Cabillaud gratiné à l'Aïoli 	 Sauté de Veau	Poulet rôti 	Rosbeef	Fritto misto sauce mayo/ anchois/tomate et basilic
		Brocolis vapeur	Cœur de blé	Haricots plats	 Gratin dauphinois 	 Carottes vapeur
 Gouda	 Emmental	Boursin	Six de Savoie	P'tit Louis	 Cantal jeune	 Saint-Nectaire
Poire Berré Hardy 	Tarte aux pommes 	Raisins blancs  	 Crème dessert au chocolat	Cake au chocolat 	Salade de fruits frais 	Religieuse au café 
MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09	SAMEDI 10	DIMANCHE 11	LUNDI 12
 Chou blanc et rouge râpé sauce blanche	 Salade d'endives, pommes,dés d'emmental à la sauce vinaigrette	Quiche Lorraine 	Haricots verts en salade et oignons blancs	Œuf Mimosa	 Pizza Emmental	Mousse de Canard cornichons
Cordon bleu de volaille 	Rôti de Porc dans le filet 	 Poulet thym ail et citron	Brouillade à la tomate 	 Gratin de Colin 	 Rôti de Veau	Sot l'y laisse de Dinde 
Petits pois au jus	Pomme campagnarde	Choux fleur en béchamel 	 Ratatouille 	Boulgour	Mousseline de céleri-rave & pommes de terre  	Linguines
Port salut	 Camembert	 Saint-Paulin	 Tomme noire	Kiri	Roquefort	Mini-Roitelet
Petits suisses aux fruits 	Crème caramel 	Raisins muscats  	Melon canari 	Pomme Gala 	Tarte Bourdaloue 	Tarte aux pommes 
MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18	LUNDI 19
 Salade de tomates sauce vinaigrette à la tomate	Salade de batavia aux dés d'emmental	Céleri rémoulade	 Toast à la tapenade	 Carottes râpées sauce citron 	Asperges à la vinaigrette	Salade Coleslaw
Rougail saucisse 	Boulettes d'Agneau 	 Rôti de Dinde 	Sauté d'Agneau 	 Cabillaud pané	Pintade rôti au jus court aux herbes de Provence	 Sauté de Lapin à la moutarde 
Haricots rouges	Farfalles à la sauce tomates et lentilles 	Pommes de terre à la crème d'ail 	Lentilles	Purée de courges  	Riz sauvage	Pommes de terre vapeur 
 Babybel	 Morbier	Fromage blanc vanillé	Yaourt à la crème de marrons	Mimolette	 Saint-Nectaire	Coulommiers
Pomme Royal Gala 	Salade de fruits frais   	Melon vert 	Salade de fruits d'Automne   	Orange  	 Raisins muscats du Ventoux	Mille-feuilles 

NOM: _____



MENU GRANS OCTOBRE 2026						
MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25	LUNDI 26
Guacamole et tortillas	Œuf à la mayonnaise	Salade de laitue à la sauce vinaigrette	Salade rapido (maïs, betterave, iceberg, sauce mayonnaise)	Feuilleté au fromage	Saucisson cornichons	Tarte aux légumes
 Chili con carne	Pané de fromage	Blanquette de Veau à l'ancienne	Araignée de Porc	Poulet sauce curry	Sauté de Pintade à l'orange	Saumon à l'oseille
riz Créole	Courgettes en gratin	Tortis	Pommes de terre grenaille	Haricots verts	Purée de carottes	Fondue de poireaux
Cheddar	 Bonbel	 Emmental portion	Brebis crème	Crème de roquefort	Tomme blanche	Pavé d'Affinois
Ananas	Poire comice	Crème glacée	Yaourt aux fruits aromatisé	Mandarines	Génoise au chocolat	Pêche au sirop
MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 01/11	LUNDI 02/11
 Trio de crudités à la sauce vinaigrette	Salade mâche & betterave au comté	Salade de brocolis & chou-fleur sauce citron à la ciboulette	Salade de riz garnie (thon, dès d'emmental sauce vinaigrette)	La Salade de carottes, maïs, betteraves en dés, billes de mozzarella	Gaspacho	Concombres à la crème
 Omelette	Rosbeef	Jambon braisé	 Choux farci (Chou, Bœuf égrené)	Nuggets de Poulet	Dos de Merlu vapeur	Saucisse de Toulouse
Potatoes	Haricots verts	Polenta		Purée de potiron	Riz safrané	Flageolets et carottes aux herbes
Tomme noire	Leerdammer	Saint Moret	Edam	Saint Paulin	P'tit Soignon	Camembert
Compote de pommes	Poire au chocolat	Pomme Golden	Clémentines	Yaourt à boire aux fruits	Figue fraîche	Paris-Brest

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

 il: ccas@grans.fr



 Nouvelle Agriculture = NA

 Appellation d'Origine Contrôlée = AOC

Fait Maison = @

Circuit Court = CC



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

 Pêche Raisonnée = #

Agriculture Biologique = AB