MENU GRANS NOVEMBRE 2026

MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06	SAMEDI 07	DIMANCHE 08	LUNDI 09
Soupe de perle	Salade Batavia sauce citron	Salade d'endives aux dés de Mimolette	Duo de crudités sauce vinaigrette	Soupe de légumes	Tarte aux légumes	Salade frisée aux lardons
Cabillaud à la Meunière	Rosbeef	Cordon bleu	Raviolis au fromage sauce crème et oignons	Saute de Poulet au curry et coco	Cote de Porc à l'ail	Tripes à la Provençale
Epinards	Choux fleur en gratin	Petit pois		Riz Pilaf	Betteraves rôties	Pommes de terre vapeur
Yaourt aux fruits	Brie	Six de Savoie	Kiri	Bonbel	Fromage blanc	Saint Nectaire
Raisin blanc	Compote de pommes	Flan vanille	Tarte aux pommes	Pomme Royal Gala	Ananas - Biscuit	Eclair au chocolat

MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15	LUNDI 16
Feuilleté à l'Emmental	Salade de lentilles à la sauce vinaigrette	Salade Coleslaw	Salade de choux fleur et brocolis sauce blanche	Potage de légumes	Pâté en croute et cornichons	Salade Iceberg et noix
Parmentier de potiron et Colin	Caillette	Pommes Dauphines et jambon	Croziflette aux jambon et lardons	Sauté de Veau	Cabillaud au four	Boudin noir
	Carottes			Cœur de blé	Fondue de poireaux	Purée de pommes de terre
Vache qui rit	Camembert	Tomme Noire	Chanteneige	Cantal	Saint Agur	Coulommiers
Orange	Pomme Golden	Crème vanille	Poire	Clémentines	Salade de fruits	Choux à la crème

NOM:

MENU GRANS NOVEMBRE 2026

MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22	LUNDI 23
Salade d'Endives croutons et dés d'Emmental	Carottes râpées et pois chiche en salade	Potage alphabet	Radis beurre	Œuf à la mayonnaise	Feuilleté charcutier	Artichaut sauce vinaigrette
Sauté de Porc sauce champignons	Mijoté de Bœuf	Saucisse de Volaille	Filet de Flétan vapeur	Quenelle nature sauce Aurore	Petite potée	Dos de Merlu sauce citron
Mélange de céréales	Haricots plat persillés	Purée de légumes et patate douce	Ebly à la Catalane	Petits pois carottes	Choux et carottes	Riz Créole
Edam	Samos	Tomme blanche	Boursin	Gouda	Roitelet	Petit Soignon
Clémentines	Donut's au sucre	Pomme Royal Gala	Liégeois à la vanille	Kiwi	Poire	Flan pâtissier

MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29	LUNDI 30
Salade Romaine et maïs sauce blanche	Potage de potiron	Salade Batavia sauce vinaigrette	Salade de haricots verts et oignons	Soupe de légumes	Toast à la Tapenade	Pâté de Campagne et cornichons
Boulettes de Bœuf à la sauce tomate	Sauté de Poulet à la moutarde	Lasagnes de Bœuf	Poisson frais	Omelette de pommes de terre et Emmental	Roti de Veau	Linguines aux fruits de mer
Potatoes	Poêlée Automnale		Semoule et pois chiches	Carottes cuites aux épices	Choux de Bruxelles	
Brebis crème	Saint Paulin	Bleu	Petit Louis	Chavroux	Comté	Crème de Roquefort
Yaourt aux fruits	Banane	Compote de poire	Orange	Pomme Golden	Tropézienne	Pomelos

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