MENU GRANS DECEMBRE 2026

MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04	SAMEDI 05	DIMANCHE 06	LUNDI 07
Salade batavia sauce vinaigrette	Soupe de perles	Céréales gourmande en salade	Soupe de légumes	Feuilleté au fromage	Salade de pommes de terre et thon	Œuf à la mayonnaise
Boulette de bœuf à la sauce tomate	Filet de Flétan	Saucisse de Toulouse	Sauté de Veau aux olives	Brouillade	Osso bucco	Endives au jambon
Cœur de blé	Gratin de choux fleur	Haricots verts et salsifis	Tortis au jus	Epinards à la crème	Navets glacés	
Gouda	Edam	Six de Savoie	Emmental	Petit suisse aux fruits	Chevretine	Crème de Roquefort
Crème dessert au chocolat	Clémentines	Pomme Royal Galax	Kiwi	Poire	Eclair au café	Banane
MARDI 08	**MERCREDI 09**	**JEUDI 10**	**VENDREDI 11**	**SAMEDI 12**	**DIMANCHE 13**	**LUNDI 14**
Salade de betteraves et dés de Mimolette	Soupe de carottes et cumin	Salade feuille de chêne sauce vinaigrette	Velouté de potiron	Salade d'endives croutons et dés d'Emmental sauce blanche	Saucisson beurre	Salade frisée aux lardons
Fricadelle	Sauté d'Agneau	Dos de cabillaud sauce Aïoli	Gratin de poisson	Nugget's de Poulet	Choux farci	Linguines aux Gésiers
Farfalles à la sauce crème et champignons	Boulgour	Haricots vert et Pommes de terre vapeur	Riz pilaf	Brocolis	Semoule	
Emmental	Cantal	Yaourt nature	Chanteneige	Kiri	Camembert	Saint Agur
Compote de pommes	Orange	Tarte aux pommes	Pomme Golden	Brownie	Mille-feuilles	Salade de fruits
MARDI 15	**MERCREDI 16**	**JEUDI 17**	**VENDREDI 18**	**SAMEDI 19**	**DIMANCHE 20**	**LUNDI 21**
Soupe de pates	Lentilles en salade	Salade d'endives et œuf dur	Soupe de légumes	Navette de mousse de Canard et salade verte	Croque Monsieur	Salade de Museau
Emince de Bœuf	Pané au fromage	Sauté de Porc	Pennes à la Carbonara	Saute de Poulet forestier	Cuisse de Pintade	Dos de Merlu
Jardinière de légumes	Carottes à la crème	Purée de pommes de terre		Pommes noisettes	Fenouil braisé	Fondue de poireaux
Saint Paulin	Comte	Petit suisse	Emmental	Petit louis	Port Salut	Coulommier
Clémentine	Kiwi	Ananas	Pomme Grany	Clémentine et Sapin de Noël aux chocolats	Paris Brest	Raisin- Biscuit

NOM:

MENU GRANS DECEMBRE 2026

MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27	LUNDI 28

Endives en salade	Soupe de légumes	Saumon farcis	Opéra au Saumon	Asperges mimosa	Salade Coleslaw	Salade de perles et Surimi
Roti de Porc	Omelette aux lardons et champignons	Sauté de Sanglier	Chapon	Loup de mer sauce citron	Jambon blanc	Blanc de Poulet
Gratin de ravioles et épinards	Pommes de terre rissolées	Polenta	Haricots vert et marrons	Riz pilaf	Pommes Dauphines	Bohémienne de légumes
Tomme blanche	Petit moulé	Brebis crème	Saint Nectaire	Mini Roitelet	Tomme noire	Petit Soignon
Gâteau Basque	Pomme Royal Gala	Clementine et 13 desserts	Bûche de Noël	Pomme Golden	Gateau au chocolat	Ananas

MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01	SAMEDI 02	DIMANCHE 03	LUNDI 04
Feuilleté Saint -Jacques	Potage Alphabet	Foie gras et toasts	Croustade d'Escargots	Pâté en croûte	Salade Piémontaise	Céleri Rémoulade
Quenelles à la bisque de Homard	Poisson Meunière	Parmentier de Canard	Endives au jambon	Gratiné à l'Oignon	Omelette au fromage	Boudin blanc
Poêlée de légumes	Gratin de Potiron			Salade Batavia sauce vinaigrette	Haricots verts persillés	Petit pois
Brie	Samos	Boursin	Mimolette	Chavroux	Bonbel	Chantaillou
Orange	Pomelos	Charlotte poire	Salade de fruits	Riz au lait	Poire	Carré framboise

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