

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 28/10/24 au Dimanche 03/11/24



Déjeuner

Lundi

POTAGE PARMENTIER
 SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTE
 ROTI DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE
 PILAF DE BLE AUX PETITS LEGUMES
 PETIT MOULE NATURE
 FLAN AU CAMEL

Mardi

CREME D'EPINARD
 SALADE DE BOULGOUR
 *ECHINE DE PORC A LA DIABLE
 CHOUX BRAISES
 GOUDA
 ORANGE

Mercredi

POTAGE A L'ORIENTAL
 BETTERAVES AU FROMAGE BLANC
 FRICASSEE DE POULET SAUCE VALLEE D' AUGE
 POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE
 YAOURT AUX FRUITS
 BANANE

Jendredi

VELOUTE D'ARTICHAUTS
 KHIRA RAITA DE CONCOMBRES
 COUSCOUS AUX BOULETTES DE VEAU ET
 MERGUEZ
 SEMOULE COUSCOUS
 EDAM
 COMPOTE DE POMME ET FRAISE

Vendredi

VELOUTE D'ENDIVES
 *SAUCISSON SEC (VPF) ET CORNICHONS
 FILET DE LIEU SAUCE FACON CASSOLETTE
 POEELE DE LEGUMES PICADILLY
 CARRE ROUSSOT A LA COUPE
 CAKE DU CHEF AU CITRON

Samedi

POTAGE DE LEGUMES
 CELERI EN REMOULADE
 AIGUILLETES DE POULET AU CURRY
 PATES PAPILLONS
 CREME DE BREBIS
 COMPOTE DE POMME

Dimanche

POTAGE DOUCEUR DE LA MER
 POIREAUX EN VINAIGRETTE
 PALERON DE BOEUF SAUCE BOURGUIGNONNE
 RIZ PILAF
 COULOMMIERS VAL DE SAONE
 BEIGNET FOURRE A LA FRAMBOISE

* Plat à base de porc Nouveauté ! Produit local Agriculture raisonnée Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.



Recette du Chef

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 21/10/24 au Dimanche 27/10/24



Déjeuner

Lundi

POTAGE COMTOIS
CHOUX-FLEURS A LA VINAIGRETTE
STEAK HACHE DE POULET SAUCE BARBECUE
POMMES FRITES AU FOUR
YAOURT AROMATISE
 ORANGE

Mardi

CREME DE POIVRONS
SALADE DE RIZ
*SAUCISSE FUMEE (VPF)
POIREAUX A LA BECHAMEL
SAMOS
 KIWI

Mercredi

SOUPE DE BUTTERNUT BIO ET MARRONS
CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL
CHOU FARCI A LA TOMATE ET POMME DE TERRE
-
FROMAGE BLANC NATURE
 GATEAU AUX POMMES FONDANTES

Jeudi

POTAGE PRINTANIER
THON A LA VINAIGRETTE
HAUT DE CUISSE DE POULET AUX ECHALOTES
 HARICOTS VERTS ET FLAGEOLETS PERSILLES
(CE2)
CAMEMBERT COEUR DE LION
PRUNES DE SAISON

Vendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE VERTE
LASAGNE DE SAUMON
-
TOMME NOIRE A LA COUPE
COMPOTE DE POMME ET PECHE

Samedi

VELOUTE D'ARTICHAUTS
SALADE EXOTIQUE
*ECHINE DE PORC SAUCE SAINT LAURENT
RIZ FACON BASQUE
MIMOLETTE
LIEGEOIS CHOCOLAT

Dimanche

SOUPE AU PISTOU
 RADIS ROSES ET BEURRE
POITRINE DE VEAU SAUCE MOUTARDE
A L'ANCIENNE
BRUNOISE DE LEGUMES
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
ECLAIR AU CAFE

* Plat à base de porc Nouveauté ! Produit local Agriculture raisonnée Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.



Recette du Chef



Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 04/11/24 au Dimanche 10/11/24




Déjeuner


Lundi

VELOUTE D'ARTICHAUTS
 SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2)
 HAUT DE CUISSE DE POULET
 SAUCE VENDANGEUR
 COCOTTE DE BOULGOUR A L'ANCIENNE
 BRIE A LA COUPE
 FLAN AU CHOCOLAT



Mardi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
 RADIS ROSES ET BEURRE
 *EMINCE DE PORC A LA DIJONNAISE
 POLENTA
 TOMME NOIRE A LA COUPE
 COMPOTE DE POMME ET ABRICOT


Mercredi

CREME D' AVOINE
 CELERI EN REMOULADE
 POITRINE DE VEAU SAUCE AIL ET BASILIC
 CHOUX DE BRUXELLES
 YAOURT NATURE
 TARTE AU CITRON ET NOIX DE COCO


Vendredi

POTAGE AUX PETITS POIS
 MEDAILLON DE SURIMI ET SA MAYONNAISE
 TORSADES A LA BOLOGNAISE
 -
 CANCOILLOTTE DU DOUBS A L' AIL
 CLEMENTINES





Vendredi



CREME DE POIVRONS
 TERRINE AUX TROIS LEGUMES
 MOULES MARINIERE A LA CREME
 RIZ CREOLE
 FROMAGE BLANC NATURE
 POIRE

Samedi

SOUPE A LA NICOISE
 SALADE MEXICAINE
 MITONNE DE COEUR DE BOEUF (VBF)
 FACON GRAND MERE
 CAROTTES A L' AIL
 YAOURT AROMATISE
 BANANE

Dimanche

 POTAGE A L'ORIENTAL
 SALADE FRAICHEUR DU CHEF
 *CHOUCRROUTE D' ALSACE
 -
 CARREMEMBON SAONNOIS
 PUDDING AUX FRUITS ROUGES

* Plat à base de porc  Nouveauté !  Produit local  Agriculture raisonnée  Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.

 Recette du Chef



Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 11/11/24 au Dimanche 17/11/24



Déjeuner

Lundi

POTAGE PRINTANIER
 SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTE
PALERON DE BOEUF SAUCE BOURGUIGNONNE
RIZ BLANC
 CARRE DE L'EST A LA COUPE
 GATEAU AUX POMMES FONDANTES

Mardi

VELOUTE D'ASPERGES
 KHIRA RAITA DE CONCOMBRES
*JAMBONNEAU BRAISE (VPF)
 POMMES DE TERRE BOULANGERE (HVE)
GOUDA
MOUSSE AU CAFE

Mercredi

POTAGE AUX CHAMPIGNONS
TABOULE A L' ORIENTALE
FRICASSEE DE POULET SAUCE BUFFALO
COURGETTES PERSILLEES
FROMAGE BLANC NATURE
 CLEMENTINES

Jeudi

POTAGE DE LEGUMES
BETTERAVES VORONOFF
BALOT DE VEAU SAUCE DIJONNAISE
HARICOTS PLATS ET
 FLAGEOLETS (CE2) PERSILLES
CHEVRETINE
LIEGEOIS CHOCOLAT

Vendredi

SOUPE DE BUTTERNUT BIO ET MARRONS
*CERVELAS (VPF) ET CORNICHONS
NUGGETS DE POISSON ET CITRON
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
EDAM
 BANANE

Samedi

SOUPE AU PISTOU
CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL
MACARONIS AU JAMBON DE DINDE
SAUCE MORNAY
-
PETIT LOUIS PORTION
FLAN AU CAMEL

Dimanche

POTAGE DOUCEUR DE LA MER
OEUF A LA Russe
*ROTI DE PORC AUX HERBES
PUREE A L'ORIENTALE
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
DONUT NAPPE AU CHOCOLAT

* Plat à base de porc Nouveauté ! Produit local Agriculture raisonnée Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.

Recette du Chef



Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 18/11/24 au Dimanche 24/11/24



Déjeuner

Lundi

POTAGE A L'ORIENTAL
POIREAUX EN RAVIGOTE
HAUT DE CUISSE DE POULET AU JUS
HARICOTS BLANCS A LA TOMATE
FROMAGE BLANC NATURE
CHAUSSON AUX POMMES

Mardi

VELOUTE D'ENDIVES
CELERI EN REMOULADE
BOEUF AUX COURGETTES ET
POMME DE TERRE (HVE) SAUCE MORNAV
-
BRIE A LA COUPE
BANANE

Mercredi

CREME DE POIREAUX
SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2)
*COLOMBO D'ECHINE DE PORC
PILAF DE BLE
CARRE ROUSSOT A LA COUPE
PECHE AU SIROP

Jeudi

VELOUTE D'ARTICHAUTS
SALADE DE POIS CHICHE MEDITERRANEENNE
AIGUILLETES DE POULET A L' ESTRAGON
EPINARDS HACHES A LA CREME
EMMENTAL
POMME GOLDEN (CE2)

Vendredi

CREME DE CITROUILLE (CE2)
SALADE DE TOMATES
PAELLA DE LA MER
RIZ A PAELLA
CHEVRETINE
CREME AUX OEUFS

Samedi

POTAGE AUX PETITS POIS
SALADE VERTE
BOULETTES DE BOEUF (VBF)
SAUCE CARBONADE
POMMES FRITES AU FOUR
YAOURT NATURE SUCRE
POIRE

Dimanche

VELOUTE HIVERNAL
TERRINE DE POISSON AUX TROIS LEGUMES
POITRINE DE VEAU SAUCE MOUTARDE
A L'ANCIENNE
PENNES RIGATE
CARREMEMBON SAONNOIS
CHOU A LA VANILLE

* Plat à base de porc Nouveauté ! Produit local Agriculture raisonnée Produit bio



CE2 : Certification Environnementale de niveau 2



HVE : Haute Valeur Environnementale

Nos menus sont élaborés par des diététiciennes diplômées d'Etat.

Ils peuvent exceptionnellement subir des modifications. Merci de votre compréhension.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine Estredia propose des repas exempts des 14 allergènes réglementaires qui s'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.

Recette du Chef

