

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 27/01/25 au Dimanche 02/02/25



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX POIREAUX
COQUILLETES EN SALADE
AIGUILLETTE DE POULET A LA DIJONNAISE
NAVETS BRAISES
YAOURT NATURE
BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT ET NOISETTE

Mardi

VELOUTE D'ENDIVES
CAROTTES RAPEES AU CITRON
CHILI CON CARNE
RIZ BLANC
CAMEMBERT COEUR DE LION
VELOUTE FRUUX

Mercredi



NOUVEL AN CHINOIS
BOUILLON AUX VERMICELLES
SALADE CARMEN
ROTI DE DINDE SAUCE AIGRE DOUCE
LEGUMES A LA CHINOISE
TARTARE A L'AIL ET AUX FINES HERBES
ANANAS ET LITCHIS AU SIROP

Jeudi

POTAGE AUX PETITS POIS
SALADE VERTE
*TARTIFLETTE AU LARD
-
  CARRE FONDU
ENTREMET A LA PISTACHE

Vendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE DE BETTERAVES AU FROMAGE BLANC ET NOIX
CASSOLETTE DE POISSON SAUCE NAVARIN
SEMOULE COUSCOUS
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
 POIRE

Samedi

 POTAGE AUX OIGNONS
 CONCOMBRE EN SALADE
HACHIS PARMENTIER AU POTIRON
-
YAOURT NATURE SUCRE
 POMME GALA (CE2)

Dimanche

SOUPE ESTIVALE
CELERI A LA CIBOULETTE
POITRINE DE VEAU SAUCE MOUTARDE
A L'ANCIENNE
MACARONIS
BRIE A LA COUPE
CREPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE

* 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 03/02/25 au Dimanche 09/02/25



Déjeuner

Lundi

VELOUTE HIVALNAL
 RADIS ROSES ET BEURRE
 COUSCOUS A LA MAROCAINE (VBF)
 SEMOULE COUSCOUS
 PETIT LOUIS PORTION
 MOUSSE AU CAFE

Mardi

POTAGE AUX NAVETS
 CAROTTES CUITES EN SALADE
 CHOU FARCI A LA TOMATE ET POMME DE TERRE
 -
 SAINT PAULIN
 TARTE AUX POMMES

Mercredi

POTAGE PRINTANIER
 *SAUCISSON SEC (VPF) ET CORNICHONS
 FRICASSEE DE POULET SAUCE BASQUAISE
 RIZ CREOLE
 FROMAGE BLANC NATURE
 KIWI

Jendredi

SOUPE AU PISTOU
 SALADE DE CHOUX-BLANCS (CE2)
 BOEUF AUX CAROTTES ET
 PDT (HVE) SAUCE MORNAY
 -
 CANCOILLOTTE DU DOUBS A L' AIL
 GATEAU AUX PECHEs

Vendredi

POTAGE AUX OIGNONS
 CONCOMBRE EN SALADE
 PAVE DE COLIN SAUCE ROUGAIL
 PATES PAPILLONS
 CAMEMBERT VAL DE SAONE
 MOSAIQUE DE FRUITS AU SIROP

Samedi

POTAGE DE LEGUMES
 LENTILLES EN SALADE
 DINDE EMINCE SAUCE CIDRE
 CHOUX DE BRUXELLES
 YAOURT NATURE
 POIRE

Dimanche

CREME TOURANGELLE
 CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE ET
 OEUf DUR
 *POMME DE TERRE A LA FRANC-COMTOISE
 -
 FOURME D'AMBERT AOP A LA COUPE
 BABA CREME ORANGE

* 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 10/02/25 au Dimanche 16/02/25



Déjeuner

Lundi

POTAGE COMTOIS
 SALADE DE CHOUX BLANCS AUX NOIX (CE2)
 AIGUILLETES DE POULET SAUCE AIGRE DOUCE
 TORSADES
 SAMOS
 PECHE AU SIROP

Mardi

POTAGE PRINTANIER
 KHIRA RAITA DE CONCOMBRES
 *ECHINE DE PORC SAUCE BASQUAISE
 POMMES FRITES AU FOUR
 BRIE A LA COUPE
 CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Mercredi

 SOUPE DE BUTTERNUT BIO ET MARRONS
 POMMES DE TERRE EN SALADE (HVE)
 PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE
 DUO HARICOTS VERTS (CE2) ET
 BEURRE PERSILLES
 FROMAGE BLANC NATURE
 BANANE

Jeudi

POTAGE AUX NAVETS
 SALADE VERTE
 HACHIS PARMENTIER
 -
 CAMEMBERT COEUR DE LION
 ORANGE

Vendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
 SALADE DE RIZ
 NUGGETS DE POISSON
 CHOUX-FLEURS SAUCE MORNAY
 TOMME NOIRE A LA COUPE
  COEUR FONDANT AU CHOCOLAT

Samedi

CREME DE COURGETTES
 BETTERAVES EN SALADE
 ROTI DE VEAU EMINCE A L'ECHALOTES
 POMMES DE TERRE EN RAGOUT (HVE)
 MIMOLETTE
 FLAN AU CAMEL

Dimanche

SOUPE AU PISTOU
 SALADE DUMONT
 *CHOUCROUTE D' ALSACE
 -
 REGAL DES MOINES DU VAL 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

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 17/02/25 au Dimanche 23/02/25



Déjeuner

Lundi

 POTAGE PARMENTIER
 RADIS ROSES ET BEURRE
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS EN DAUBE
 CAROTTES PERSILLEES
 FROMAGE BLANC NATURE
  BEIGNET D'ANANAS

Mardi

 POTAGE DOUCEUR DE LA MER
 HARICOTS VERTS RAVIGOTE (CE2)
 *SAUCISSE FUMEE (VPF)
 LENTILLES VERTES
 EMMENTAL
 CREME AUX OEUFS

Mercredi

CREME D'EPINARD
 CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
 LASAGNE DE BOEUF A L'ITALIENNE
 -
 BUCHE PILAT A LA COUPE
 FLAN AU CHOCOLAT

Jendredi

 POTAGE AUX PETITS POIS
 SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2)
 BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PIPERADE
 SEMOULE COUSCOUS
 EDAM
 MOSAIQUE DE FRUITS AU SIROP

Vendredi

 CREME DE CITROUILLE (CE2)
 POIREAUX EN VINAIGRETTE
 BRANDADE DE POISSON
 -
 YAOURT NATURE
 BANANE

Samedi

POTAGE DE LEGUMES
 *PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
 TOMATE FARCIE
 RIZ CREOLE
 CARRE DE L'EST A LA COUPE
 COMPOTE DE POMME ET PECHE

Dimanche

POTAGE COMTOIS
 SALADE DE PATES ESTIVALE
 AIGUILLETTES DE POULET A L' ESTRAGON
 EPINARDS HACHES A LA CREME
 COULOMMIERS VAL DE SAONE
 TARTE CHEESE CAKE AU CITRON

* 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.

