

# 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

Jeudi

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'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 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.

