


Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 24/03/25 au Dimanche 30/03/25



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX POIREAUX
SALADE DE BOULGOUR
AIGUILLETES DE POULET
SAUCE VALLEE D'AUGE
NAVETS BRAISES
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
 KIWI


Mardi

POTAGE AUX OIGNONS
CAROTTES RAPEES AU CITRON
LASAGNE DE BOEUF A L'ITALIENNE
-
CAMEMBERT COEUR DE LION
ANANAS AU SIROP



Mercredi

BOUILLON AUX VERMICELLES
SALADE DE BETTERAVES AU FROMAGE BLANC ET
NOIX
*EMINCE DE PORC AU JUS
EMINCE DE POIREAUX A LA CREME
TARTARE A L'AIL ET AUX FINES HERBES
CHAUSSON AUX POMMES


Jeudi

POTAGE AUX PETITS POIS
SALADE VERTE
TARTIFLETTE AU JAMBON DE DINDE
-
 CARRE FONDU
ENTREMET AU PRALINE



Vendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
CELERI A LA CIBOULETTE
NUGGETS DE POISSON ET KETCHUP
HARICOTS BEURRE
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
 GATEAU AUX PECHEs

Samedi

POTAGE AUX NAVETS
MEDAILLON DE SURIMI NATURE
CHILI CON CARNE
RIZ BLANC
YAOURT NATURE SUCRE
 POMME GALA (CE2)

Dimanche

 SOUPE ESTIVALE
 SALADE DE TOMATES AU BASILIC
POITRINE DE VEAU SAUCE MOUTARDE
A L'ANCIENNE
CHOUX-FLEURS AU JUS
BRIE A LA COUPE
ECLAIR 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'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 31/03/25 au Dimanche 06/04/25



Déjeuner

Lundi

VELOUTE HIVALNAL
 RADIS ROSES ET BEURRE
 *SAUCISSE FUMEE (VPF)
 POMMES DE TERRE A LA VAPEUR
 CANCOILLOTTE A L'AIL DU DOUBS
 MOUSSE AU CAFE

Mardi

POTAGE AUX NAVETS
 SALADE DE CHOUX BLANCS AUX NOIX (CE2)
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS SAUCE
 CHARCUTIERE
 CAROTTES PERSILLEES ET MACARONIS
 SAINT PAULIN
 GATEAU MOELLEUX A L'ANANAS

Mercredi

POTAGE PRINTANIER
 COQUILLETES EN SALADE
 FRICASSEE DE POULETS SAUCE ESTRAGON
 RATATOUILLE A LA NICOISE
 FROMAGE BLANC NATURE
 POMME GOLDEN (CE2)

Jendredi

POTAGE ANDALOUSE
 THON A LA VINAIGRETTE
 HACHIS PARMENTIER
 -
 YAOURT AROMATISE
 ORANGE

Vendredi

POTAGE COMTOIS
 SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTE
 PAVE DE COLIN SAUCE OSEILLE
 PENNES RIGATE
 CAMEMBERT VAL DE SAONE
 MOSAIQUE DE FRUITS AU SIROP

Samedi

POTAGE DE LEGUMES
 *CERVELAS (VPF) ET CORNICHONS
 CHOU FARCI A LA TOMATE ET
 POMME DE TERRE
 -
 YAOURT NATURE
 POIRE

Dimanche

CREME TOURANGELLE
 OEUF A LA RUSSE
 *ROTI DE PORC SAUCE CHASSEUR
 HARICOTS VERTS AU JUS (CE2)
 FOURME D'AMBERT AOP A LA COUPE
 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 07/04/25 au Dimanche 13/04/25




Déjeuner


Lundi

SOUPE AUTOMNALE
*SAUCISSON SEC (VPF) ET CORNICHONS
BOULETTES DE BOEUF (VBF) SAUCE MIRONTON
POLENTA
SAMOS
 KIWI


Mardi

 POTAGE PARMENTIER
SALADE FRAICHEUR DU CHEF
TRESSE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS
CELERIS EN BRANCHE BRAISES
BRIE A LA COUPE
PECHE ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES

Mercredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE DE POIS CHICHE MEDITERRANEENNE
*COLOMBO D'ECHINE DE PORC
HARICOTS BEURRE
FROMAGE BLANC NATURE
 TARTE AU CHOCOLAT


Jeudi

POTAGE AUX OIGNONS
TERRINE AUX TROIS LEGUMES
MERGUEZ
POMMES FRITES AU FOUR ET KETCHUP
CAMEMBERT COEUR DE LION
 POT DE CREME A L'ORANGE ET CANNELLE





Vendredi


POTAGE AUX PETITS POIS
CELERI EN VINAIGRETTE
CALAMARS A LA ROMAINE ET CITRON
COURGETTES A LA PROVENCALE
TOMME NOIRE A LA COUPE
BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT ET NOISETTE

Samedi

POTAGE AUX CHAMPIGNONS
MEDAILLON DE SURIMI NATURE
POITRINE DE VEAU SAUCE AIL ET BASILIC
RIZ SAFRANE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
 BANANE

Dimanche

 CREME D'EPINARD
 SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE
*CHOUCROUTE D' ALSACE
-
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
 GATEAU MOELLEUX AU YAOURT

* 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 14/04/25 au Dimanche 20/04/25



Déjeuner

Lundi

SAUTE DE BOEUF COMTOIS SAUCE ECHALOTE
RATATOUILLE A LA NICOISE
FROMAGE BLANC NATURE
GAUFRE AU SUCRE VANILLE

Mardi

POTAGE DOUCEUR DE LA MER
 RADIS ROSES ET BEURRE
 *CHICONS POMMES DE TERRE (HVE) ET
JAMBON AU FROMAGE
-
EMMENTAL
LIEGEOIS CAFE

Mercredi

POTAGE COMTOIS
*H.VERT LARDON SALADE
CHILI CON CARNE
RIZ BLANC
BUCHE PILAT A LA COUPE
CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Jendredi

POTAGE DE LEGUMES
 CONCOMBRE EN SALADE
*BOUDIN BLANC AU JUS
JARDINIERE DE LEGUMES AU JUS
EDAM
MOUSSE AU CITRON

Vendredi

SOUPE ESTIVALE
BETTERAVES EN SALADE
FILET DE LIEU SAUCE DUGLERE
PUREE DE POMMES DE TERRE
YAOURT NATURE
ANANAS AU SIROP

Samedi

CREME TOURANGELLE
LENTILLES EN SALADE
HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE BARBECUE
CAROTTES A LA CREME
CARRE DE L'EST A LA COUPE
 BANANE

Dimanche

« Pâques »
POTAGE PRINTANIER
DELICE DE THON
 NAVARIN D AGNEAU
-
 CAMEMBERT VAL DE SAONE
 GATEAU DE PAQUES DU CHEF TOUT CHOCOLAT
ET OEUF 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'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.



Recette du Chef