

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 05/05/25 au Dimanche 11/05/25



Déjeuner

Lundi

SOUPE DE TOMATES
SALADE A LA PROVENCALE
BOEUF AUX CAROTTES ET
PDT (HVE) SAUCE MORNAVY

-
CAMEMBERT COEUR DE LION
 POMME GALA (CE2)

Mardi

POTAGE AUX NAVETS
THON A LA VINAIGRETTE
*COQUILLETES AU JAMBON ET
BECHAMEL AU FROMAGE

-
BRIE A LA COUPE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Mercredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL
FRICASSEE DE POULET AU JUS
COURGETTES A LA BECHAMEL
EMMENTAL



TARTE AU CITRON ET NOIX DE COCO

Jeudi

CREME TOURANGELLE
 SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTE
*CHOUCROUTE GARNIE D' ALSACE

-
CARRE ROUSSOT A LA COUPE
 KASEKUCHEN ALSACIEN

Vendredi

CREME D'EPINARD
SALADE MAROCAINE
FILET DE COLIN A LA CREME
PUREE DE LEGUMES
SAINT PAULIN
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

Samedi

SOUPE AU POTIRON (CE2)
LENTILLES EN SALADE
*ECHINE DE PORC SAUCE PIQUANTE
 DUO HARICOTS VERTS (CE2) ET
BEURRE PERSILLES
YAOURT NATURE SUCRE
 BANANE

Dimanche

VELOUTE D'ENDIVES
 SALADE DE CHOUX ROUGES AUX RAISINS (CE2)
POITRINE DE VEAU SAUCE GRAND MERE
MACARONIS
 CARREMEMBON SAONNOIS
 GOURMANDISE AUX NOIX

* 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 12/05/25 au Dimanche 18/05/25



Déjeuner

Lundi

POTAGE PARMENTIER
*SAUCISSON SEC (VPF) ET CORNICHONS
HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE
VENDANGEUR
POLENTA
YAOURT NATURE
 ORANGE

Mardi

POTAGE AUX CHAMPIGNONS
SALADE CARMEN
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS SAUCE BUFFALO
POEELE MARAICHERE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
 POMME GALA (CE2)

Mercredi

SOUPE A L' AIL ET AU LAIT
SALADE DE TOMATES AUX NOIX
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX EPICES
LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE
PETIT MOULE NATURE
CREME DESSERT AU CAMEL

Jendredi

POTAGE DE LEGUMES
SALADE DE CAROTTES FRAICHES ANTI GASPI
AIGUILLETES DE POULET AU JUS
EPINARDS EN BRANCHE
FROMAGE BLANC NATURE
 PUDDING AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Vendredi

POTAGE PRINTANIER
TERRINE AUX TROIS LEGUMES
MOULES MARINIERE A LA CREME
POMMES FRITES AU FOUR
BLEU A LA COUPE
LIEGEOIS CAFE

Samedi

POTAGE DOUCEUR DE LA MER
 *SAUCISSON A L'AIL (VPF) ET CORNICHONS
TOMATE FARCIE
RIZ CREOLE
 VACHE PICON
 BANANE

Dimanche

CREME DE CITROUILLE (CE2)
CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL
*ROTI DE PORC AUX HERBES
COTES DE BLETES A LA PROVENCALE
CARRE DE L'EST 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'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 19/05/25 au Dimanche 25/05/25



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX NAVETS
RILLETTE DE SARDINE
BOEUF AUX COURGETTES ET POMME DE TERRE (HVE) SAUCE MORNAV

FROMAGE BLANC AUX FRUITS
POMME GOLDEN (CE2)

Mardi

SOUPE AU POTIRON (CE2)
FEUILLETE AU FROMAGE DE CHEVRE
AIGUILLETES DE POULET SAUCE VALLEE D'AUGE
EPINARDS HACHES A LA CREME
CAMEMBERT COEUR DE LION
ORANGE

Mercredi

BOUILLON AUX VERMICELLES
HARICOTS VERTS EN SALADE (CE2)
*EMINCE DE PORC AU JUS
CHOUX BRAISES
TARTARE A L'AIL ET AUX FINES HERBES
TARTE CHEESE CAKE AU CITRON

Jeudi

POTAGE AUX PETITS POIS
SALADE VERTE
POMME DE TERRE A L'ORIENTALE
CARRE FONDU
FLAN NAPPE

Vendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
*PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
POT AU FEU DE LA MER
MIMOLETTE PORTION
ANANAS AU SIROP

Samedi

CREME DE CITROUILLE (CE2)
CAROTTES ET RADIS RAPES AUX ECHALOTES
BOULETTES DE BOEUF (VBF) SAUCE CURRY
MACARONIS
YAOURT NATURE SUCRE
BANANE

Dimanche

SOUPE ESTIVALE
SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA
CUISSÉ DE POULET AUX OIGNONS
POELEE DE LEGUMES
BRIE A LA COUPE
BISCUIT ROULE CREME FOUETTEE AUX POMMES

* 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.



Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 26/05/25 au Dimanche 01/06/25



Déjeuner

Lundi

VELOUTE HIVALNAL
SALADE DE CAROTTE RAPEE FRAICHE AUX
RAISIN
*ROTI DE PORC A LA DIABLE
POLENTA
 CANCOILLOTTE A L'AIL DU DOUBS
 CREME D'ORIENT °

Mardi

SOUPE A LA NICOISE
SALADE TOURANGELLE
 BOULETTES DE BOEUF (VBF) SAUCE ST LAURENT
COTES DE BLETTES PERSILLEES
SAINT PAULIN
 POMME GOLDEN (CE2)

Mercredi

POTAGE PRINTANIER
BETTERAVES EN SALADE
FRICASSEE DE POULETS SAUCE ESTRAGON
PUREE DE POMMES DE TERRE
EDAM
LIEGEOIS A LA VANILLE

Jendredi

SOUPE AU PISTOU
SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE
 COUSCOUS A LA MAROCAINE (VBF)
SEMOULE COUSCOUS
YAOURT AROMATISE
ECLAIR AU CAFE

Vendredi

POTAGE COMTOIS
 *SAUCISSON SEC (VPF) ET CORNICHONS
FILET DE COLIN SAUCE ROUGAIL
POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE
 CAMEMBERT VAL DE SAONE
 BANANE

Samedi

POTAGE DE LEGUMES
OEUF A LA RUSSE
*PAVE DE JAMBON SAUCE BARBECUE
COQUILLETES
BLEU A LA COUPE
 ORANGE

Dimanche

CREME TOURANGELLE
SALADE DE PASTÈQUE FRAICHE
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS A LA
BOURGUIGNONE
RIZ BLANC
 ROCHOIS COUPE
 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.



Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 02/06/25 au Dimanche 08/06/25



Déjeuner

Lundi

POTAGE DOUCEUR DE LA MER
HARICOTS VERTS RAVIGOTE (CE2)
JAMBON DE DINDE SAUCE FERMIERE
POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE
SAMOS
 ORANGE

Mardi

POTAGE PARMENTIER
SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTE
BOEUF AUX CAROTTES ET PDT (HVE) SAUCE
MORNAY
-
 BRIE A LA COUPE
CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Mercredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE DE PDT TARTARE (HVE)
*SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE A L'
ANCIENNE
CHOUX DE BRUXELLES
FROMAGE BLANC NATURE
PECHE

Vendredi

POTAGE AUX CHAMPIGNONS
THON A LA VINAIGRETTE
CUISSÉ DE POULET AUX OIGNONS
TORSADES
CAMEMBERT COEUR DE LION
SALADE DE PASTÈQUE FRAICHE

Vendredi

POTAGE AUX PETITS POIS
SALADE CHINOISE
MOULES MARINIÈRE A LA CREME
POMMES FRITES AU FOUR
TOMME NOIRE A LA COUPE
ANANAS AU SIROP

Samedi

POTAGE AUX OIGNONS
CAROTTES RAPEES AUX RAISINS
COURGETTE FARCIE
RIZ CREOLE
FOURNOLS
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Dimanche

CREME D'EPINARD
CELERI EN REMOULADE
*CASSOULET
-
 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

