

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 18/08/25 au Dimanche 24/08/25



Déjeuner

Lundi

POTAGE PRINTANIER
CONCOMBRE A LA CIBOULETTE EN SALADE
AIGUILLETES DE POULET A L' ESTRAGON
POLENTA
CARRE DE L'EST A LA COUPE
COMPOTE DE POMME ET ABRICOT

Mardi

SOUPE A L' AIL ET AU LAIT
SALADE DE POIS CHICHE MEDITERRANEENNE
*ECHINE DE PORC SAUCE AUX HERBES
HARICOTS VERTS AU JUS (CE2)
FROMAGE FONDU VACHE PICON
GAUFRE AU SUCRE VANILLE

Mercredi

CREME DE POIREAUX
SALADE DU POTAGER
TAJINE DE BOULETTES D'AGNEAU AUX
PRUNEAUX
SEMOULE COUSCOUS
PETIT TARTARE AUX NOIX
QUARTIER DE PASTèque FRAICHE A CROQUER

Jeudi

POTAGE DE LEGUMES
ASPIC A L'OEUF ET MACEDOINE
FRICASSEE DE POULET SAUCE VALLEE D' AUGES
CHOUX DE BRUXELLES
EDAM
ECLAIR A LA VANILLE

Vendredi

VELOUTE HIVERNAL
*SAUCISSON A L'AIL (VPF) ET CORNICHONS
CALAMARS A LA ROMAINE ET CITRON
PETITS POIS ET CAROTTES PERSILLES
YAOURT AUX FRUITS
MELON

Samedi

SOUPE AUTOMNALE
RILLETTE DE SARDINE
*SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE AU JUS
HARICOTS BLANCS A LA TOMATE
TOMME BLANCHE
ABRICOTS

Dimanche

CREME TOURANGELLE
CELERI EN VINAIGRETTE
LASAGNE DE BOEUF A L'ITALIENNE
-
REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
GATEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT ET
NOIX DE COCO

* 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 25/08/25 au Dimanche 31/08/25



Déjeuner

Lundi

SOUPE AU CHOU
*SALADE DE HARICOTS VERTS AUX LARDONS
*EMINCE DE PORC AUX OLIVES
RIZ BLANC
EMMENTAL
 MELON

Mardi

CREME DE CITROUILLE (CE2)
CELERIS ET RADIS RAPES AUX ECHALOTES
EN SALADE
 PDT (HVE) AU JAMBON DE DINDE
SAUCE MORNAY
-
BRIE A LA COUPE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Mercredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE
BALOT DE VEAU SAUCE AUX HERBES
POELEE DE LEGUMES PICADILLY
BLEU A LA COUPE
 PUDDING AUX POIRES FONDANTES

Jeudi

SOUPE A LA NICOISE
SALADE MARGUERITE
*SAUCISSE FUMEE (VPF)
 DUO HARICOTS VERTS (CE2) ET
BEURRE PERSILLES
 CANCOILLOTTE DU DOUBS A L' AIL
BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT ET NOISETTE

Vendredi

CREME D'EPINARD
*PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
BRANDADE DE POISSON
-
SAINT PAULIN
ANANAS AU SIROP

Samedi

SOUPE AU PISTOU
SALADE DE CAROTTES RAPEES FRAICHES
AUX RAISINS
RAVIOLIS A L'ITALIENNE
-
YAOURT NATURE SUCRE
 NECTARINE

Dimanche

CREME D' AVOINE
 SALADE DE TOMATES
*ROTI DE PORC AUX OIGNONS
POMMES FRITES AU FOUR
 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'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 01/09/25 au Dimanche 07/09/25



Déjeuner

Lundi

SOUPE AU POTIRON (CE2)
RILLETTE DE SARDINE
CORDON BLEU
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
PETIT LOUIS PORTION
 PRUNES DE SAISON

Mardi

POTAGE AUX CHAMPIGNONS
SALADE MEXICAINE
*PAVE DE JAMBON SAUCE BARBECUE
COURGETTES A LA BECHAMEL
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
 RAISINS BLANCS

Mercredi

POTAGE DE LEGUMES
 KHIRA RAITA DE CONCOMBRES
COUSCOUS TUNISIEN
SEMOULE COUSCOUS
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
MOUSSE AU CHOCOLAT

Jeudi

SOUPE ESTIVALE
 QUARTIER DE PASTèque FRAICHE A CROQUER
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS
SAUCE SAINT LAURENT
POELEE DE NAVETS ET CAROTTES
 PONT L'EVEQUE A LA COUPE
 GATEAU MOELLEUX A L'ANANAS

Vendredi

POTAGE PRINTANIER
SALADE DE TOMATE ET MAIS AUX POIVRONS
FILET DE COLIN SAUCE NANTUA
POLENTA
TOMME BLANCHE
 SALADE DE FRUITS FRAIS DU SOLEIL

Samedi

SOUPE AUTOMNALE
*ANDOUILLE DE VIRE (VPF) ET CORNICHONS
HACHIS PARMENTIER
-
EMMENTAL A LA COUPE
PECHE AU SIROP

Dimanche

VELOUTE HIVERNAL
 SALADE DE TOMATES AU BASILIC
CUISSÉ DE POULET SAUCE FORESTIERE
CHOUX-FLEURS A LA VAPEUR
CARRE DE L'EST 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'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 08/09/25 au Dimanche 14/09/25



Déjeuner

Lundi



BOUILLON AUX VERMICELLES
CAROTTES RAPEES AU CITRON
SAUTE DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE
HARICOTS VERTS AU JUS (CE2)
TOMME NOIRE A LA COUPE
PUDDING AUX FRUITS ROUGES

Mardi



VELOUTE D'ENDIVES
SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2)
*FRICASSEE DE JAMBON A LA SAUCE
MEXICAINE
RIZ BLANC
RONDELE AUX TROIS POIVRES
FLAN AU CHOCOLAT

Mercredi



POTAGE DOUCEUR DE LA MER
SALADE A LA PROVENCALE
BOEUF AUX COURGETTES ET POMME DE TERRE
(HVE) SAUCE MORNAY
-
CARRE DE L'EST A LA COUPE
CAKE PATISSIER

Vendredi

SOUPE DAUPHINOISE
MEDAILLON DE SURIMI ET SA MAYONNAISE
*SAUCISSE FUMEE (VPF)
POMMES DE TERRE RISSOLEES
CANCOILLOTTE A L'AIL DU DOUBS
RAISINS NOIRS

Vendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
CELERI EN VINAIGRETTE
COQUILLETES A LA NICOISE
-
MIMOLETTE PORTION
ANANAS AU SIROP

Samedi



CREME DE CITROUILLE (CE2)
*SALADE DE CERVELAS (VPF) EN VINAIGRETTE
PILONS DE POULET AUX HERBES
JARDINIERE DE LEGUMES AU JUS
YAOURT AROMATISE
PECHE

Dimanche

SOUPE PAYSANNE
SALADE VIETNAMIENNE
*ROTI DE PORC FACON GRAND MERE
EPINARDS HACHES A LA CREME
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 15/09/25 au Dimanche 21/09/25



Déjeuner

Lundi

VELOUTE HIVERNAL
CELERI EN REMOULADE
TOMATE FARCIE
RIZ CREOLE

 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
CREME DESSERT AU CARAMEL

Mardi

SOUPE AUTOMNALE
SALADE DE PATES ESTIVALE
(poivrons-tomates-pâtes papillon-olives)
HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE POULETTE
CAROTTES A L' AIL
SAMOS
 RAISINS BLANCS

Mercredi

 POTAGE PRINTANIER
 SALADE DE POMMES DE TERRE ET HARENGS
SAUTE DE BOEUF COMTOIS A LA BORDELAISE
HARICOTS PLATS ET FLAGEOLETS PERSILLES
EDAM
 PANNA COTTA A LA FRAISE

Jeudi

 POTAGE A L'ORIENTAL
 CONCOMBRE EN SALADE
*ECHINE DE PORC ET SON JUS
POEELE DE LEGUMES DU SUD
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
CHOU A LA VANILLE

Vendredi

POTAGE COMTOIS
*PATE DE CAMPAGNE ET CORNICIONS
DOS DE COLIN SAUCE NANTUA
 POMMES DE TERRE EN RAGOUT
CARRE DE L'EST A LA COUPE
 YAOURT BRASSE BIO DE ST BRESSON (70) A LA MYRTILLE

Samedi

POTAGE DE LEGUMES
BETTERAVES VORONOFF
RAVIOLIS A L'ITALIENNE

BLEU A LA COUPE
MOUSSE AU CITRON

Dimanche

 POTAGE AUX PETITS POIS
 SALADE DE TOMATES AU BASILIC
ESCALOPE DE POULET AU CIDRE
JULIENNE DE LEGUMES
 COULOMMIERS VAL DE SAONE
TARTE AU FLAN

* 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

