

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 06/10/25 au Dimanche 12/10/25



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX PETITS POIS
*SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
*ECHINE DE PORC A LA CREME
CHOUX BRAISES
BRIE A LA COUPE
 GATEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT ET
NOIX DE COCO

Mardi

 CREME DE CITROUILLE (CE2)
CELERI EN REMOULADE
TRIPES A LA MODE DE CAEN ET
 POMMES DE TERRE (HVE) VAPEUR
-
CHEVRETINE
TARTE AUX POMMES

Mercredi

POTAGE PARMENTIER
CAROTTES CUITES EN SALADE
BALOT DE VEAU SAUCE ECHALOTES
HARICOTS PLATS ET
 FLAGEOLETS (CE2) PERSILLES
CAMEMBERT COEUR DE LION
 RAISINS BLANCS

Jeudi

« Le grand Repas »
VELOUTE DE LENTILLES CORAIL AU CURRY ET
CORIANDRE
CUISSSE DE POULET FACON GASTON GERARD
RIZ SAUVAGE AUX PETITS LEGUMES
 CANCOILLOTTE DU DOUBS A L' AIL
POMME CONFITE ET SAUCE CHOCOLAT AUX
FRUITS ROUGES

Vendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE DE POIS CHICHE MEDITERRANEENNE
NUGGETS DE POISSON
RATATOUILLE A LA NICOISE
TOMME NOIRE A LA COUPE
VELOUTE FRUIX

Samedi

SOUPE A LA NICOISE
SALADE DE BETTERAVES AUX NOIX
RAVIOLIS A L'ITALIENNE
-
YAOURT NATURE
 KIWI

Dimanche

CREME D'EPINARD
CAROTTES RAPEES
*CHOUROUTE GARNIE D' ALSACE
-
 CARRE ROUSSOT A LA COUPE
KASEKUCHEN ALSACIEN

* 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.



Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 13/10/25 au Dimanche 19/10/25



Déjeuner

La semaine des saveurs

« Cap sur l'Outremer »

La Réunion

Lundi

POTAGE PRINTANIER
TABOULE FACON CREOLE
CORDON BLEU
HARICOTS VERTS AU JUS (CE2)
CARRE DE L'EST A LA COUPE
CAKE MARBRE VANILLE CHOCOLAT

La Guadeloupe

Mardi

SOUPE DAUPHINOISE
THON A LA VINAIGRETTE
CUISSE DE POULET FACON BOUCANE
TORSADES
FROMAGE FONDU VACHE PICON
BLANC MANGER COCO

Mercredi

SOUPE AUTOMNALE
MACEDOINE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE
BOULETTES D' AGNEAU AU JUS
NAVETS EN BECHAMEL
PETIT TARTARE AUX NOIX
PETIT POT DE CREME A LA VANILLE

Jeudi

La Martinique

POTAGE DE LEGUMES
CAROTTE RAPEE A LA MARTINICAISE
*COLOMBO D'EMINCE DE PORC
SEMOULE COUSCOUS
EDAM
SALADE DE FRUITS EXOTIQUE AU SIROP

Vendredi

Mayotte

VELOUTE HIVERNAL
*SAUCISSON A L'AIL (VPF) ET CORNICHONS
FILET DE LIEU SAUCE VANILLEE
ACHARDS DE LEGUMES AUX EPICES
YAOURT AUX FRUITS
BANANE

Samedi

SOUPE AU PISTOU
TERRINE AUX TROIS LEGUMES
*RIZIBIZI AU LARD ET AU JAMBON
FOURNOLS
PRUNES DE SAISON

Dimanche

CREME TOURANGELLE
SALADE DE TOMATES AU BASILIC
POT AU FEU
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'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 20/10/25 au Dimanche 26/10/25



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX NAVETS
POIREAUX EN VINAIGRETTE
*ECHINE DE PORC SAUCE BASQUAISE
PATES PAPILLONS
FROMAGE BLANC NATURE
POMME LOCALE DES VOSGES

Mardi

CREME DE CITROUILLE (CE2)
THON A LA VINAIGRETTE
AIGUILLETES DE POULET AU CURRY
POMMES FRITES AU FOUR
BRIE A LA COUPE
LIEGEOIS CAFE

Mercredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
*SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
BALOT DE VEAU SAUCE AUX HERBES
POEELE DE LEGUMES PICADILLY
BLEU A LA COUPE
MUFFIN AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Jeudi

CREME D'EPINARD
SALADE DE POIS CHICHE MEDITERRANEENNE
*SAUCISSE FUMEE (VPF)
CHOUX BRAISES
CAMEMBERT A LA COUPE
BANANE

Vendredi

POTAGE AUX OIGNONS
SALADE VERTE
HACHIS DE POISSON AUX POIREAUX
-
SAINT PAULIN
GATEAU MOELLEUX A L'ANANAS

Samedi

SOUPE DAUPHINOISE
CELERI EN VINAIGRETTE
TOMATE FARCIE
RIZ BLANC
CANCOILLOTTE DU DOUBS A L'AIL
MOUSSE AU CHOCOLAT

Dimanche

SOUPE AU POTIRON (CE2)
SALADE DE CHOUX-BLANCS (CE2)
*ROTI DE PORC A LA DIABLE
POMMES DE TERRE EN RAGOUT (HVE)
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 27/10/25 au Dimanche 02/11/25



Déjeuner

Lundi

SOUPE PAYSANNE
SALADE MARGUERITE
ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON
NAVETS BRAISES
RONDELE AUX TROIS POIVRES
LIEGEOIS CHOCOLAT

Mardi

SOUPE AU PISTOU
SALADE MEXICAINE
*CERVELAS A L' ALSACIENNE
POMMES DE TERRE RISSOLEES
PONT L'EVEQUE A LA COUPE
 ORANGE

Mercredi

POTAGE DE LEGUMES
CELERI EN REMOULADE
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE AUX EPICES
LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
PETIT POT DE CREME A LA RHUBARBE DU CHEF 

Jeudi

SOUPE ESTIVALE
*PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
BOEUF AUX COURGETTES ET
 POMME DE TERRE (HVE) SAUCE MORNAY
-
YAOURT NATURE
 POIRE

Vendredi

POTAGE PRINTANIER
SALADE VERTE
LASAGNE DE SAUMON
-
TOMME BLANCHE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Samedi

SOUPE AUTOMNALE
*ANDOUILLE DE VIRE (VPF) ET CORNICHONS
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS EN DAUBE
PUREE DE POMMES DE TERRE
EMMENTAL A LA COUPE
 GATEAU NAPOLITAIN DU CHEF

Dimanche

VELOUTE HIVERNAL
SALADE COLESLAW
CUISSSE DE POULET SAUCE FORESTIERE
HARICOTS BEURRE
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 03/11/25 au Dimanche 09/11/25



Déjeuner

Lundi

BOUILLON AUX VERMICELLES
*SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
BOULETTES DE BOEUF SAUCE BUFFALO
ENDIVES A LA BECHAMEL
TOMME NOIRE A LA COUPE
 PUDDING AUX FRUITS ROUGES

Mardi

CREME D'EPINARD
LENTILLES EN SALADE
AIGUILLETES DE POULET A L' ESTRAGON
POIREAUX BRAISES
CARRE FONDU
CAKE PATISSIER

Mercredi

 SOUPE DAUPHINOISE
POMMES DE TERRE EN SALADE (HVE)
*ECHINE DE PORC A L OIGNON
CHOUX-FLEURS SAUCE AUREOLE
YAOURT NATURE SUCRE
 BANANE

Jeudi

POTAGE DOUCEUR DE LA MER
SALADE A LA PROVENCALE
*BOUDIN NOIR
 PUREE DE POMMES DE TERRE
CANCOILLOTTE A L'AIL DU DOUBS
COMPOTE DE POMME

Vendredi

 POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2)
DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE
PATES PAPILLONS
MIMOLETTE PORTION
MOUSSE AU CHOCOLAT

Samedi

 CREME DE CITROUILLE (CE2)
OEUFS DURS A LA VINAIGRETTE
PILONS DE POULET AUX HERBES
JARDINIERE DE LEGUMES AU JUS
SAINT PAULIN
 SEMOULE AU LAIT

Dimanche

SOUPE DE LENTILLES VERTES
SALADE VERTE AUX NOIX
*CHOUROUTE GARNIE D' ALSACE
-
BRIE A LA COUPE
PARIS BREST

* 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.

