

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 17/11/25 au Dimanche 23/11/25



Déjeuner

Lundi

SOUPE DAUPHINOISE
RILLETES DE THON A L' ANETH
OEUF DURS SAUCE CURRY
RATATOUILLE A LA NICOISE
CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE
BEIGNET FOURRE A LA FRAMBOISE

Mardi

VELOUTE DE LENTILLES ET FENOUIL
SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2)
CUISSÉ DE POULET AU JUS
BRUNOISE DE LEGUMES
SAINT PAULIN
SEMOULE AU LAIT

Mercredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE DE RIZ
*EMINCE DE PORC SAUCE PIQUANTE
POIREAUX A LA BECHAMEL
TOMME BLANCHE
POIRE

Jeudi

CREME DUBARRY
SALADE DE RADIS ET CONCOMBRES
ESCALOPE DE VEAU HACHEE AUX HERBES
PATES PAPILLONS
BRIE A LA COUPE
LIEGEOIS CAFE

Vendredi

POTAGE ANDALOUSE
CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE ET
OEUF DUR
MOULES MARINIÈRE A LA CREME
POMMES FRITES AU FOUR
TOMME NOIRE A LA COUPE
PECHE AU SIROP

Samedi

POTAGE AUX POIREAUX
TERRINE AUX TROIS LEGUMES
BOULETTES DE BOEUF A LA MEXICAINE
RIZ CREOLE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
ORANGE

Dimanche

POTAGE AUX NAVETS
SALADE VERTE
*CASSOULET
-
CAMEMBERT VAL DE SAONE
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 24/11/25 au Dimanche 30/11/25



Déjeuner

Lundi

POTAGE AURORE
SALADE COLESLAW
LASAGNE DE BOEUF A L'ITALIENNE
-
 VACHE QUI RIT
CREME DESSERT AU CAFE

Mardi

SOUPE AUTOMNALE
TABOULE A L' ORIENTALE
ROTI DE DINDE AUX OIGNONS
NAVETS EN BECHAMEL
 CAMEMBERT VAL DE SAONE
DONUT NAPPE AU CHOCOLAT

Mercredi

SOUPE PAYSANNE
CAROTTES RAPEES AU BLEU D AUVERGNE
*POMME DE TERRE SAUCE FRANC-COMTOISE
-
TOMME NOIRE A LA COUPE
  YAOURT BRASSE BIO DE ST BRESSON (70)
A LA MYRTILLE

Vendredi

POTAGE DE LEGUMES
BETTERAVES EN SALADE
NAVARIN DE BOULETTES D'AGNEAU
LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE
YAOURT NATURE SUCRE
 CLEMENTINES

Vendredi

POTAGE COMTOIS
*CERVELAS (VPF) ET CORNICHONS
FILET DE LIEU A LA BRETONNE
CHOUX-FLEURS A LA VAPEUR
EDAM
TARTE AU FLAN

Samedi

CREME DE COURGETTES
POIREAUX EN RAVIGOTE
*SAUCISSE FUMEE (VPF)
 POMMES DE TERRE BOULANGERE (HVE)
 CANCOILLOTTE A L'AIL DU DOUBS
FLAN AU CHOCOLAT

Dimanche

SOUPE DE LENTILLES VERTES
CELERI EN VINAIGRETTE
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS A LA MOUTARDE
CAROTTES PERSILLEES
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
 CAKE DU CHEF 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 01/12/25 au Dimanche 07/12/25



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX PETITS POIS
SALADE EXOTIQUE
*ECHINE DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE
CHOUX BRAISES
 BRIE A LA COUPE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Mardi

CREME DE CITROUILLE (CE2)
MELI MELO DE CAROTTES ET CELERIS RAPES
CUISSÉ DE POULET SAUCE CHAMPIGNONS
COQUILLETES
CHEVRETINE
COMPOTE DE POMME ET PECHE

Mercredi

CREME D' AVOINE
TARTARE DE COURGETTES
BALOT DE VEAU SAUCE CURRY
 HARICOTS PLATS ET FLAGEOLETS (CE2)
PERSILLES
CAMEMBERT COEUR DE LION
CLEMENTINES

Jeudi

POTAGE AUX OIGNONS
SALADE VERTE
*BOUDIN BLANC AU JUS
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
FROMAGE BLANC NATURE
 GATEAU MOELLEUX A L'ANANAS

Vendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
LENTILLES EN SALADE
NUGGETS DE POISSON
POIREAUX A LA MOUTARDE
BLEU A LA COUPE
LIEGEOIS A LA VANILLE

Samedi

SAINT NICOLAS
SOUPE A LA NICOISE
*PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
BOULETTES DE BOEUF AUX ECHALOTES
SEMOULE COUSCOUS
YAOURT NATURE
PAIN D'EPICES AU CHOCOLAT

Dimanche

CREME D'EPINARD
CAROTTES RAPEES
*CHOUCRUTE GARNIE D' ALSACE
-
CARRE ROUSSOT A LA COUPE
 BABA AU RHUM A LA CREME PATISSIERE A L
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'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 08/12/25 au Dimanche 14/12/25



Déjeuner

Lundi

POTAGE PRINTANIER
*JAMBON CRU ET CORNICHONS
MERGUEZ AU JUS
 HARICOTS VERTS AU JUS (CE2)
CARRE DE L'EST A LA COUPE
CHAUSSEON AUX POMMES

Mardi

SOUPE DAUPHINOISE
CELERI EN REMOULADE
*EMINCE DE PORC AUX OLIVES
POLENTA
 FROMAGE FONDU VACHE PICON
LIEGEOIS CAFE

Mercredi

 SOUPE AU PISTOU
 CONCOMBRE EN SALADE
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ST LAURENT
CAROTTES A L'AIL
PETIT TARTARE AUX NOIX
 GATEAU AUX PECHEES

Jeudi

POTAGE DE LEGUMES
OEUF A LA RusSE
*SAUCISSE FUMEE (VPF)
LENTILLES VERTES
YAOURT AUX FRUITS
 POMME LOCALE DES VOSGES

Vendredi

 VELOUTE HIVERNAL
 SALADE DE CHOUX-BLANCS (CE2)
NAVARIN DE MOULES AUX PETITS LEGUMES
RIZ CREOLE
EDAM
ANANAS AU SIROP

Samedi

SOUPE AUTOMNALE
SALADE DE BETTERAVES AUX NOIX
ROTI DE DINDE AU JUS
PASTAS CHIFFERI
EMMENTAL
 CLEMENTINES

Dimanche

CREME TOURANGELLE
*SAUCISSON A L'AIL (VPF) ET CORNICHONS
POT AU FEU
-
 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'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.

