



Lundi
05/01/2026

Mardi
06/01/2026

Mercredi
07/01/2026

Jeudi
08/01/2026



Vendredi
09/01/2026

Menu Grand Langres Janvier Février

E N T R É E S

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Houmous et gressin
Gluten, Sésame

S A L A D E S

Cubes de betteraves 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrette moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Macédoine mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Endives aux croutons
Gluten

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

P L A T S

Sauté de porc sauce charcutière
Gluten, Moutarde, Sulfites

Quenelles gratinées à la Normande
Oeufs, Gluten, Lait

Bagel végétarien (légumes grillés, mozzarella, mesclun..)
Gluten, Lait

Haché de poulet au jus
Gluten, Soja

Dés colin d'Alaska  sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Couscous végétal
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Cheeseburger
Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Soja

Coquillettes sauce butternut cheddar, crumble salé
Gluten, Lait

Parmentier égréné végétal et purée de céleri
Céleri, Lait

G A R N I T U R E S

Semoule 
Gluten

Riz pilaf 
Lait

Pommes rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes 
Gluten

Chou-fleur  béchamel
Gluten, Lait

P R O D U I T S L A I T I E R S

Saint Paulin
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Saint Nectaire 
Lait

Fromage blanc 
Lait

Bûchette lait de mélange
Lait

D E S S E R T S

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Galette des rois 
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Compote poire allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau vendéen
Oeufs, Gluten, Sulfites

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes:

Repas végétarien

 Produit de la mer durable

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

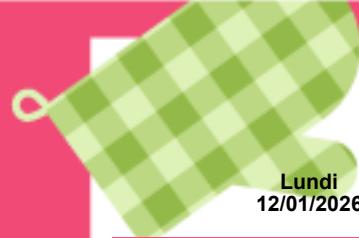
 Appellation d'origine protégée

Produit Bio

 Produit décongelé

Nouvelle recette

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Lundi
12/01/2026

Menu Grand Langres Janvier Février



Mardi
13/01/2026

Mercredi
14/01/2026

Jeudi
15/01/2026

Vendredi
16/01/2026

E N T R É E S

Soupe poireau, pommes de terre et
crème
Lait

Carottes râpées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crêpe à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

S A L A D E S

Céleri à la provençale (tomate
mayonnaise, ail, basilic)
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Salade verte aux croutons
Gluten

P L A T S

Rougail saucisses
Sulfites

Beignets de calamars sauce tartare
*Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde,
Sulfites*

Aiguillettes de poulet sauce curry
Moutarde

Galette boulgour, pois chiche,
emmental à l'orientale
Gluten, Lait

Sauce aux 3 fromages (parmesan,
mozzarella, bleu)
Gluten, Lait

Lentilles à la provençale et orge perlé
Gluten, Lait

Omelette sauce tartare
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Gratin de pommes de terre et raclette
Lait

Merlu sauce aux épices douces
Poissons, Gluten, Lait

G A R N I T U R E S

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Macaroni semi-complet
Gluten

P R O D U I T S L A I T I E R S

Munster
Lait

Edam
Lait

Emmental
Lait

Fromage blanc saveur vanille laitelle
Lait

D E S S E R T S

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Flan pâtissier
Lait

Gateau façon cheesecake au chocolat
blanc
Oeufs, Gluten, Lait

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ille flottante
Lait

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes:

Repas végétarien

Produit de la mer durable

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Appellation d'origine protégée

Produit Bio

Produit décongelé

Nouvelle recette

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Lundi
19/01/2026

Mardi
20/01/2026

Mercredi
21/01/2026

Jeudi
22/01/2026



Vendredi
23/01/2026

Menu Grand Langres Janvier Février

ENTRÉES

Houmous de chou-fleur
Sésame

Soupe de légumes au cumin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de mâche, betterave et noix de cajou
Fruits à coque

SALADES

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde et citron
Moutarde, Sulfites

PLATS

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Chili sin carne
Oeufs, Lait

Rôti de porc sauce dijonnaise
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Boulettes de boeuf et volaille façon catalane
Gluten, Soja

Falafels à la tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Nuggets emmental crispidor
Oeufs, Gluten, Lait

Clafoutis chou fleur, pomme de terre et mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes
Céleri, Gluten, Lait

Filet de hoki  sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

PETITS POIS

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur persillé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de carottes
Lait

Gouda
Lait

Cantal 
Lait

Bleu
Lait

Fromage blanc 
Lait

Camembert 
Lait

DESSERTS

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte Alsacienne aux pommes 
Oeufs, Gluten, Lait

Crème dessert à la vanille
Gluten, Lait

Gâteau aux amandes et miel
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Sulfites

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes:

Repas végétarien

 Produit de la mer durable

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

 Appellation d'origine protégée

Produit Bio

 Produit décongelé

Nouvelle recette

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Lundi
26/01/2026

Menu Grand Langres Janvier Février



Mardi
27/01/2026

Mercredi
28/01/2026

Jeudi
29/01/2026

Vendredi
30/01/2026

ENTRÉES

Soupe végétale légumes d'automne
(potiron, navet, carotte, poireau)
Soja

Salade de tomates, maïs, haricots
mungo et olives
Moutarde, Sulfites

Salade de lentilles aux céréales
Gluten, Soja

SALADES

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Pomelos
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cubes de betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Saucisses de Strasbourg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boeuf aux carottes
Gluten

Galette boulgour, pois chiche,
emmental à l'orientale
Gluten, Lait

Merlu et crumble chorizo
Poissons, Gluten, Lait

Couscous végétal
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Torsades carottes batonnets potiron
mozzarella cheddar
Gluten, Lait

Parmentier égréné végétal
Lait

Rôti de dinde sauce brune
Gluten, Sulfites

Burrito bowl (riz, pois chiche, maïs,
guacamole, cheddar, tomate)
Lait, Sésame

GARNITURES

Torsades
Gluten

Purée de pomme de terre
Lait

Gratin de navets et oignons caramélisés
Gluten, Lait, Sulfites

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Edam
Lait

Fromage blanc à la gelée de groseille
Lait

Pont l'évêque
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Bûchette lait de mélange
Lait

DESSERTS

Crêpe au sucre
Oeufs, Gluten, Lait

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse au chocolat végétale (jus de
pois chiche et lait de coco)
Soja

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc et brisures d'Oréo
Gluten, Lait, Soja

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes:

Repas végétarien

Produit de la mer durable

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Appellation d'origine protégée

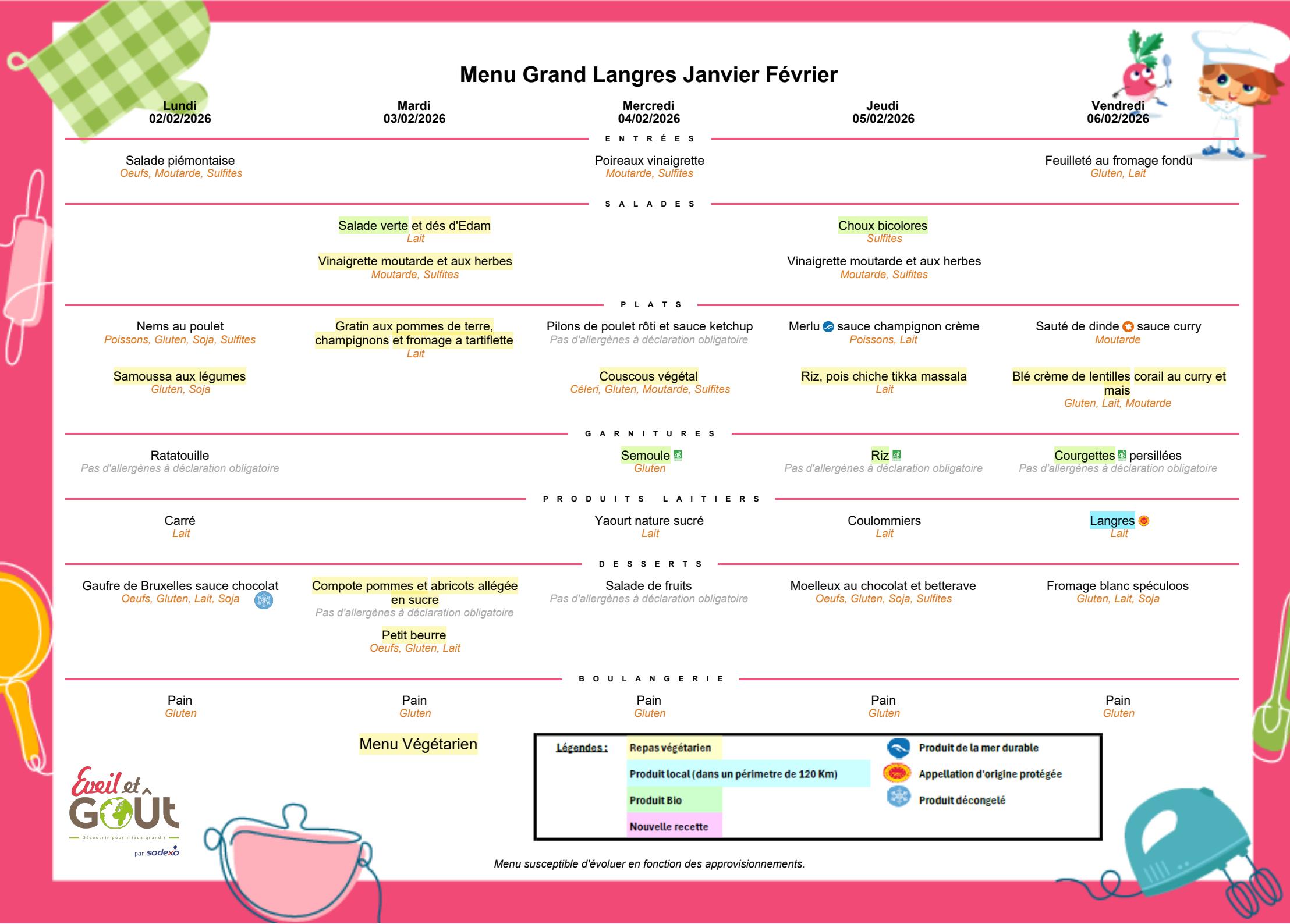
Produit Bio

Produit décongelé

Nouvelle recette

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.





Menu Grand Langres Janvier Février

Lundi
02/02/2026

Mardi
03/02/2026

Mercredi
04/02/2026

Jeudi
05/02/2026

Vendredi
06/02/2026

Salade piémontaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Poireaux vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

Salade verte et dés d'Edam
Lait

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Choux bicolores
Sulfites

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Nems au poulet
Poissons, Gluten, Soja, Sulfites

Gratin aux pommes de terre,
champignons et fromage à tartiflette
Lait

Pilons de poulet rôti et sauce ketchup
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Merlu sauce champignon crème
Poissons, Lait

Sauté de dinde sauce curry
Moutarde

Samoussa aux légumes
Gluten, Soja

Couscous végétal
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Riz, pois chiche tikka massala
Lait

Blé crème de lentilles corail au curry et
mais
Gluten, Lait, Moutarde

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

Riz
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carré
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Coulommiers
Lait

Langres
Lait

Gaufre de Bruxelles sauce chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Compote pommes et abricots allégée
en sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Moelleux au chocolat et betterave
Oeufs, Gluten, Soja, Sulfites

Fromage blanc spéculoos
Gluten, Lait, Soja

Petit beurre
Oeufs, Gluten, Lait

Boulangerie

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes :	Repas végétarien
	Produit local (dans un périmètre de 120 Km)
	Produit Bio
	Nouvelle recette

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Lundi
09/02/2026

Mardi
10/02/2026

Mercredi
11/02/2026

Jeudi
12/02/2026

Vendredi
13/02/2026

Menu Grand Langres Janvier Février



E N T R É E S

Houmous et gressin
Gluten, Sésame

Soupe de poireaux et pommes de terre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Céleri rémoulade
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

S A L A D E S

Betteraves mimosa
Oeufs

Taboulé à la menthe
Gluten

Vinaigrette moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

P L A T S

Colombo de porc
Gluten, Moutarde

Tortilla campesina
Oeufs, Lait

Lasagnes au saumon PMD, mozzarella et épinards
Poissons, Gluten, Lait

Haché de veau sauce forestière
Gluten, Lait, Soja

Poisson blanc meunière
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Nuggets au blé aux fromage blanc
Gluten, Lait

Lasagnes mozzarella et épinards
Gluten, Lait

Pâtes coude sauce butternut, carotte, ricotta, brebis et emmental
Gluten, Lait

Clafoutis chou fleur, pomme de terre et mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Boulgour
Gluten

Salade verte
Moutarde, Sulfites

Pâtes coude
Gluten

Chou-fleur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brie
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Tomme grise
Lait

Comté
Lait

Fromage blanc à la crème de marron
Lait

D E S S E R T S

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet au chocolat et noisettes
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Mousse coco aux pépites de chocolat
Lait, Soja

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau Basque
Oeufs, Gluten, Lait

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes:

Repas végétarien

Produit de la mer durable

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Appellation d'origine protégée

Produit Bio

Produit décongelé

Nouvelle recette

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Lundi
16/02/2026

Mardi
17/02/2026

Mercredi
18/02/2026

Jeudi
19/02/2026



Vendredi
20/02/2026

Menu Grand Langres Janvier Février

ENTRÉES

Salade iceberg
Moutarde, Sulfites

Carottes râpées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse de canard
Oeufs, Gluten, Lait

Soupe à la tomate et aux vermicelles
Gluten

SALADES

Macédoine sauce à la mayonnaise
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde et citron
Moutarde, Sulfites

PLATS

Steak haché de boeuf sauce barbecue
Moutarde, Sulfites

Duo colin d'Alaska et saumon sauce citron
Céleri, Poissons, Gluten, Lait

Boulettes de lentilles barbecue
Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Riz cari de fèves et haricots rouges
Moutarde, Sulfites

Saucisses fumées

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Hachis de lentilles corail et purée de potiron
Lait

Burger végétarien (pané ble épinard et emmental)
Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Sulfites

Torsades sauce champignon à la crème et noisettes
Gluten, Fruits à coque, Lait

Cheeseburger
Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Soja

GARNITURES

Duo carottes et petits pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Lentilles

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Camembert
Lait

Saint Nectaire
Lait

Tomme blanche
Lait

Bûchette lait de mélange
Lait

Emmental
Lait

DESSERTS

Compote tous fruits allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Eclair parfum chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Tarte Alsacienne aux pommes
Oeufs, Gluten, Lait

Clémentine
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes:

Repas végétarien

Produit de la mer durable

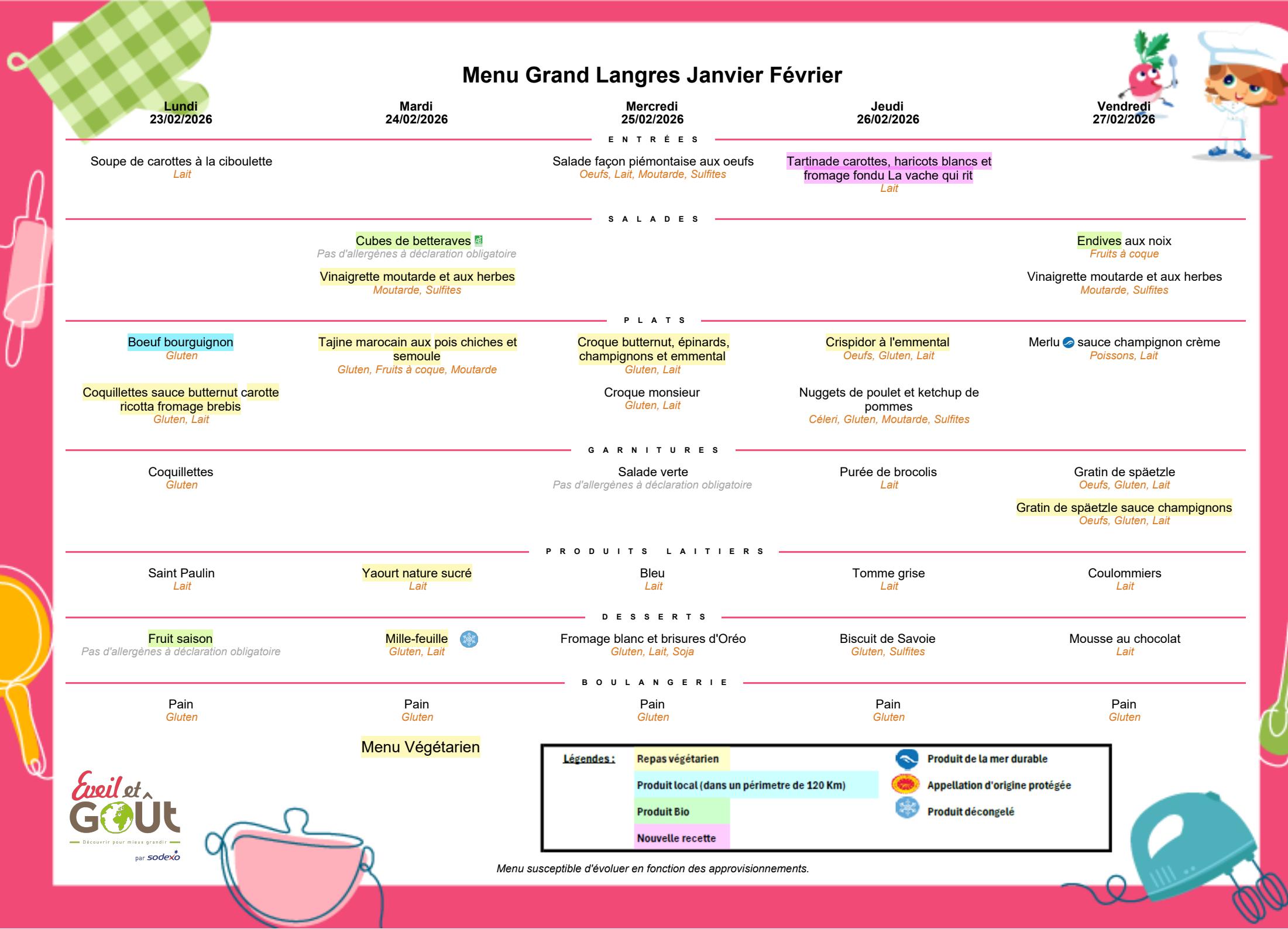
Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Appellation d'origine protégée

Produit Bio

Produit décongelé

Nouvelle recette



Menu Grand Langres Janvier Février

Lundi
23/02/2026

Mardi
24/02/2026

Mercredi
25/02/2026

Jeudi
26/02/2026

Vendredi
27/02/2026

Soupe de carottes à la ciboulette
Lait

Salade façon piémontaise aux oeufs
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Tartinade carottes, haricots blancs et
fromage fondu La vache qui rit
Lait

Cubes de betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Endives aux noix
Fruits à coque

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Boeuf bourguignon
Gluten

Tajine marocain aux pois chiches et
semoule
Gluten, Fruits à coque, Moutarde

Croque butternut, épinards,
champignons et emmental
Gluten, Lait

Crispidor à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Merlu sauce champignon crème
Poissons, Lait

Coquillettes sauce butternut carotte
ricotta fromage brebis
Gluten, Lait

Croque monsieur
Gluten, Lait

Nuggets de poulet et ketchup de
pommes
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Coquillettes
Gluten

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de brocolis
Lait

Gratin de späetzle
Oeufs, Gluten, Lait

Gratin de späetzle sauce champignons
Oeufs, Gluten, Lait

Saint Paulin
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Bleu
Lait

Tomme grise
Lait

Coulommiers
Lait

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mille-feuille
Gluten, Lait

Fromage blanc et brisures d'Oréo
Gluten, Lait, Soja

Biscuit de Savoie
Gluten, Sulfites

Mousse au chocolat
Lait

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes :

Repas végétarien

Produit de la mer durable

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Appellation d'origine protégée

Produit Bio

Produit décongelé

Nouvelle recette

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.