

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 19/01/26 au Dimanche 25/01/26



Lundi

POTAGE AURORE
CELERI EN REMOULADE
POMME DE TERRE FARCI ET LEGUMES

BLEU A LA COUPE
YAOURT NATURE SUCRE

Mardi

SOUPE AUTOMNALE
*SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
CORDON BLEU
EMINCE DE POIREAUX A LA CREME
CARRE DE L'EST A LA COUPE
 **CAKE DU CHEF AU CITRON**

Mercredi

SOUPE PAYSANNE
CAROTTES RAPEES AUX ECHALOTES
*TARTIFLETTE AU LARD

TOMME NOIRE A LA COUPE
PECHE AU SIROP

Jeudi

POTAGE DE LEGUMES
BETTERAVES EN SALADE
NAVARIN DE BOULETTES D'AGNEAU
TORSADES
SAMOS
 CLEMENTINES

Vendredi

Repas animation « L'Espagne »
POTAGE ANDALOUSE
 SALADE DE TOMATE ANDALOUSE EPICEE
PAELLA AU POISSON ET POULET
RIZ A PAELLA
CREME DE BREBIS
 **CREME A LA CATALANE**

Samedi

SOUPE AU PISTOU
POIREAUX EN RAVIGOTE
*JAMBON BRAISE
POMMES DE TERRE A LA VAPEUR
 FROMAGE BLANC DE BOURGOGNE
BIBELESKAENSE
COMPOTE DE POMME ET ABRICOT

Dimanche

SOUPE DE LENTILLES VERTES
SALADE CARMEN
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS A LA MOUTARDE
CAROTTES PERSILLEES
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONOIS
CHOU A LA CREME 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'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 26/01/26 au Dimanche 01/02/26



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX PETITS POIS
SALADE NICOISE
*COLOMBO D'ECHINE DE PORC
CHOUX BRAISES
BRIE A LA COUPE
BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT ET NOISETTE

Mardi

CREME DE CITROUILLE (CE2)
MELI MELO DE CAROTTES ET CELERIS RAPES
LASAGNE DE BOEUF A L'ITALIENNE
-
CAMEMBERT COEUR DE LION
COMPOTE DE POMME

Mercredi

CREME D' AVOINE
SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2)
BALOT DE VEAU AU JUS
POMMES DE TERRE EN RAGOUT (HVE)
CHEVRETTINE
MOUSSE AU CAFE

Jeudi

POTAGE AUX CHAMPIGNONS
MEDAILLON DE SURIMI NATURE
*ANDOUILLETTE A LA DIJONNAISE
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
FOURNOLS
FROMAGE BLANC NATURE

Vendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE DE POMMES DE TERRE
A LA BULGARE (HVE)
FILET DE LIEU POCHE AU FUMET CITRONNE
POIREAUX A LA MOUTARDE
BLEU A LA COUPE
FLAN AU CARAMEL

Samedi

SOUPE A LA NICOISE
HARICOTS VERTS EN SALADE (CE2)
EMINCE DE POULET FACON KEBAB A LA TOMATE
SEMOULE COUSCOUS
YAOURT NATURE
CLEMENTINES

Dimanche

CREME D'EPINARD
CAROTTES RAPEES AU BLEU D AUVERGNE
*ROTI DE PORC FACON GRAND MERE
TORSADES
CARRE ROUSSOT A LA COUPE
TARTE AUX PECHES ET AU MIEL

* 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.

