

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 02/02/26 au Dimanche 08/02/26



Déjeuner

« La chandeleur »

Lundi



POTAGE PRINTANIER
SALADE DE CHOUX BLANCS AUX RAISINS (CE2)
CUISSÉ DE POULET AUX HERBES
HARICOTS PLATS
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
CREPE DE LA CHANDELEUR AU SUCRE

Mardi

SOUPE DAUPHINOISE
CELERI EN REMOULADE
*EMINCE DE ROTI DE PORC A LA LYONNAISE
PASTAS CHIFFERI
FROMAGE FONDU VACHE PICON
LIEGEOIS A LA VANILLE

Mercredi

SOUPE AU PISTOU
SALADE PERLINE
MERGUEZ AU JUS
CAROTTES A L' AIL
PETIT TARTARE AUX NOIX
ORANGE

Jeudi

POTAGE DE LEGUMES
BETTERAVES VORONOFF
*CHOUCROUTE GARNIE D' ALSACE
-
YAOURT AUX FRUITS
TARTE AUX POMMES

Vendredi



VELOUTE HIVERNAL
CAROTTES RAPEES
CASSOLETTE DE POISSON AUX FRUITS DE MER
RIZ PILAF
EDAM
CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Samedi

SOUPE AUTOMNALE
*ANDOUILLE DE VIRE (VPF) ET CORNICHONS
CORDON BLEU
JARDINIERE DE LEGUMES AU JUS
CAMEMBERT VAL DE SAONE
COMPOTE DE POMME ET PECHE

Dimanche

CREME TOURANGELLE
OEUF DURS A LA VINAIGRETTE
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 09/02/26 au Dimanche 15/02/26



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
TABOULE A L' ORIENTALE
AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIERE
NAVETS EN BECHAMEL
FOURNOLS
PANNA COTTA A LA POMME ET CANNELLE

Mardi

POTAGE AUX OIGNONS
THON A LA VINAIGRETTE
*JAMBONNEAU SAUCE PIQUANTE (VPF)
CHOUX ROUGES CUIT BRAISE (CE2)
BRIE A LA COUPE
FLAN A LA VANILLE

Mercredi

VELOUTE DE COURGETTES
CAROTTES RAPEES AU CITRON
HACHIS PARMENTIER AU POTIRON
-
EMMENTAL A LA COUPE
TARTE RHUBARBE MERINGUEE DU CHEF

Jeudi

POTAGE AUX NAVETS
HARICOTS VERTS EN SALADE (CE2)
RISSOLETTE DE VEAU
POMMES FRITES AU FOUR ET KETCHUP
YAOURT NATURE SUCRE
ORANGE

Vendredi

CREME DE CITROUILLE (CE2)
SALADE WALDORF
PAVE DE HOKI SAUCE DUGLERE
CHOUX-FLEURS SAUCE AUREOLE
CAMEMBERT COEUR DE LION
PAIN PERDU DU CHEF A L' ANCIENNE

Samedi

CREME D'EPINARD
*CERVELAS (VPF) ET CORNICHONS
TOMATE FARCIE
RIZ CREOLE
CANCOILLOTTE DU DOUBS A L' AIL
CREME DESSERT AU CAFE

Dimanche

SOUPE AU POTIRON (CE2)
SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2) AUX NOIX
*BAECKEOFFE AUX DEUX VIANDES (VBF)
-
COULOMMIERS VAL DE SAONE
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'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 16/02/26 au Dimanche 22/02/26




Déjeuner


Lundi

SOUPE ESTIVALE
POIREAUX EN RAVIGOTE
EMINCE DE DINDE SAUCE VALLEE D'AUGE
MACARONIS
RONDELE AUX TROIS POIVRES
 ORANGE


Mardi

« *Mardi Gras* »
SOUPE AUTOMNALE
CAROTTES RAPEES AUX ECHALOTES
 *CHICONS POMMES DE TERRE (HVE) ET
JAMBON AU FROMAGE
-
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
BEIGNETS NATURE

Mercredi

POTAGE DE LEGUMES
BETTERAVES VORONOFF
NAVARIN DE BOULETTES D'AGNEAU
HARICOTS PLATS ET
 FLAGEOLETS (CE2) PERSILLES
YAOURT NATURE SUCRE
GATEAU AUX POMMES FONDANTES

Jeudi

 VELOUTE HIVERNAL
SALADE DE CHOUX-BLANCS (CE2)
RAVIOLIS A L'ITALIENNE
-
BLEU A LA COUPE
BRUNOISE DE 4 FRUITS



Vendredi


POTAGE PRINTANIER
*PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
BRANDADE DE POISSON
-
TOMME BLANCHE
LIEGEOIS CHOCOLAT

Samedi

SOUPE AU PISTOU
SALADE DE PENNES RIGATE AU BASILIC
CUISSÉ DE POULET AUX OIGNONS
CAROTTES PERSILLEES
EDAM
COMPOTE DE POMME ET PECHE

Dimanche

POTAGE AURORE
CELERI EN VINAIGRETTE
 BOEUF SAUTE COMTOIS A LA BOURGUIGNONNE
RIZ CREOLE
CARRE DE L'EST A LA COUPE
 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'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 23/02/26 au Dimanche 01/03/26



Déjeuner

Lundi

CREME D'EPINARD
*SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
EMINCE DE POULET FACON KEBAB ET KETCHUP
POELEE DE LEGUMES PICADILLY
TOMME NOIRE A LA COUPE
DONUT NAPPE AU CHOCOLAT

Mardi

CREME DE CITROUILLE (CE2)
SALADE COLESLAW
LASAGNE DE BOEUF A L'ITALIENNE

BRIE A LA COUPE
 CREME AUX OEUFS

Mercredi

POTAGE AUX NAVETS
SALADE MEXICAINE
*BOUDIN NOIR
PUREE DE POMMES DE TERRE
GOUDA PORTION
COMPOTE DE POMME

Jeudi

Nouvel an chinois
SOUPÉ DAUPHINOISE
NEMS AUX LEGUMES
*EMINCE DE PORC AU CAMEL
RIZ CANTONNAIS
CREME DE BREBIS
LITCHIS AU SIROP

Vendredi

POTAGE COMTOIS
SALADE DUMONT
TORSAGES AUX FRUITS DE MER
-
MIMOLETTE PORTION
MOUSSE AU CHOCOLAT

Samedi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
CHOUX-FLEURS SAUCE COCKTAIL
PIZZA AU FROMAGE
 HARICOTS VERTS PERSILLES (CE2)
 COULOMMIERS VAL DE SAONE
PETITS SUISSES NATURES

Dimanche

BOUILLON AUX VERMICELLES
THON A LA VINAIGRETTE
POITRINE DE VEAU SAUCE AIL ET BASILIC
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
EMMENTAL A LA COUPE
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