

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 23/03/26 au Dimanche 29/03/26



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX PETITS POIS
SALADE MAROCAINE
*COLOMBO D'ECHINE DE PORC
CHOUX BRAISES
 BRIE A LA COUPE
 PUDDING AUX POIRES FONDANTES

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 ET FRAISE

Mercredi

CREME D' AVOINE
 *SALADE DE CHOU ROUGE AUX LARDONS (CE2)
 BALOT DE VEAU A L'AIL ET AU BASILIC
 POMMES DE TERRE EN RAGOUT (HVE)
CHEVRETINE
MOUSSE AU CAFE

Jeudi

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

Vendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE VIETNAMIENNE
POT AU FEU DE LA MER
-
BLEU A LA COUPE
FLAN AU CHOCOLAT

Samedi

SOUPE A LA NICOISE
 HARICOTS VERTS EN SALADE (CE2)
EMINCE DE POULET FACON KEBAB A LA TOMATE
POMMES DE TERRE RISSOLEES
YAOURT NATURE
 ORANGE

Dimanche

CREME D'EPINARD
CAROTTES RAPEES AU BLEU D AUVERGNE
*ROTI DE PORC FACON GRAND MERE
TORSADES
 CARRE ROUSSOT A LA COUPE
CARRE A L'ABRICOT

* 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 30/03/26 au Dimanche 05/04/26



Déjeuner

Lundi

SOUPE DAUPHINOISE
*SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
SAUTE DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE
PASTAS CHIFFERI
CARRE DE L'EST A LA COUPE
LIEGEOIS A LA VANILLE

Mardi

SOUPE AUTOMNALE
 CONCOMBRE EN SALADE
*POMME DE TERRE SAUCE FRANC-COMTOISE
-
 CANCOILLOTTE DU DOUBS A L' AIL
 COMPOTE DE POMME ET ABRICOT

Mercredi

SOUPE AU PISTOU
SALADE MARGUERITE
CUISSÉ DE POULET AU JUS
CAROTTES A L' AIL
 FROMAGE BLANC NATURE
CAKE DU CHEF AU CITRON

Jendredi

POTAGE DE LEGUMES
BETTERAVES VORONOFF
RAVIOLIS A L'ITALIENNE
-
YAOURT AUX FRUITS
POMME CONFITE AU FOUR

Vendredi

VELOUTE HIVERNAL
 TARTARE DE COURGETTES
MOULES MARINIÈRE A LA CREME
RIZ BLANC
EDAM
CREME DESSERT AU CAMEL

Samedi

CREME TOURANGELLE
TABOULE A L' ORIENTALE
*SAUCISSE FUMÉE (VPF)
POTÉE DE CHOUX
 CAMEMBERT VAL DE SAONE
 ORANGE

Dimanche

Repas de Pâques
POTAGE PRINTANIER
CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE ET
OEUF DUR
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS AU CACAO
 GRATIN DAUPHINOIS (HVE)
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
 **GATEAU AU CHOCOLAT ET AMANDES ET
CHOCOLAT DE PAQUES**

* 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 06/04/26 au Dimanche 12/04/26





Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
THON A LA VINAIGRETTE
*ROTI DE PORC SAUCE CHASSEUR
POMMES DE TERRE RISSOLEES
BUCHE PILAT A LA COUPE
TARTE AUX ABRICOTS



Mardi

 CREME DE CITROUILLE (CE2)
 SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2) AUX NOIX
TAJINE DE POULET AUX PRUNEAUX
PATES PAPILLONS
BRIE A LA COUPE
FLAN A LA VANILLE



Mercredi

VELOUTE DE COURGETTES
CAROTTES RAPEES AU CITRON
PARMENTIER DU SOLEIL
-
EMMENTAL A LA COUPE
COMPOTE DE POMME





Jendredi

 POTAGE AUX NAVETS
 HARICOTS VERTS EN SALADE (CE2)
BALOT DE VEAU SAUCE CURRY
RIZ BLANC
YAOURT NATURE SUCRE
BARRE BRETONNE




Vendredi


 POTAGE AUX CHAMPIGNONS
 POMMES DE TERRE EN SALADE (HVE)
CALAMARS A LA ROMAINE ET CITRON
CHOUX-FLEURS SAUCE AUREORE
CAMEMBERT COEUR DE LION
LIEGEOIS CHOCOLAT

Samedi

CREME D'EPINARD
 SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTE
 BOEUF AUX CAROTTES ET
 PDT (HVE) SAUCE MORNAY
-
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
 BANANE

Dimanche

 SOUPE AU POTIRON (CE2)
CELERI SAUCE COCKTAIL
*CASSOULET
-
 COULOMMIERS VAL DE SAONE
 **GATEAU GREC AUX POMMES FONDANTES
ET RAISINS**

* 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 13/04/26 au Dimanche 19/04/26



Déjeuner

Lundi

SOUPE ESTIVALE
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE
CUISSÉ DE POULET A LA MILANAISE
MACARONIS
EMMENTAL
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Mardi

SOUPE AUTOMNALE
SALADE DE BETTERAVES AU CHEVRE ET AUX
NOIX
*SAUCISSE FUMÉE (VPF)
PDT CUBES PERSILLÉES
CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE
ORANGE

Mercredi

POTAGE DE LEGUMES
SALADE WALDORF
NAVARIN DE BOULETTES D'AGNEAU
HARICOTS PLATS ET FLAGEOLETS (CE2)
PERSILLES
YAOURT NATURE SUCRE
GATEAU AUX PECHEES

Jeudi

VELOUTE HIVERNAL
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
*CHOUCROUTE GARNIE D' ALSACE
-
BLEU A LA COUPE
SALADE DE FRUITS EXOTIQUE AU SIROP

Vendredi

POTAGE PRINTANIER
*CERVELAS (VPF) ET CORNICHONS
PAELLA DE LA MER
RIZ A PAELLA
TOMME BLANCHE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Samedi

SOUPE AU PISTOU
SALADE DE PENNES RIGATE AU BASILIC
PAUPIETTE DE DINDE SAUCE CHARCUTIERE
POELEE MARAICHIERE
EDAM
TARTE AU FLAN

Dimanche

POTAGE AURORE
SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA
BOEUF SAUTE COMTOIS A LA BOURGUIGNONNE
PUREE DE POMMES DE TERRE
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'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 20/04/26 au Dimanche 26/04/26




Déjeuner


Lundi

CREME D'EPINARD
CELERI EN REMOULADE
EMINCE DE DINDE SAUCE POULETTE
POELEE DE LEGUMES
TOMME NOIRE A LA COUPE
DONUT NAPPE AU CHOCOLAT

Mardi

 CREME DE CITROUILLE (CE2)
*ROSETTE DE LYON ET CORNICHONS
LASAGNE DE BOEUF A L'ITALIENNE
-
BRIE A LA COUPE
ANANAS AU SIROP

Mercredi

POTAGE AUX NAVETS
POIREAUX EN VINAIGRETTE
 *PDT (HVE) AU JAMBON ET
BECHAMEL AU FROMAGE
-
GOUDA PORTION
COMPOTE DE POMME ET FRAISE

Jeudi

SOUPE DAUPHINOISE
CAROTTES RAPEES
TOMATE FARCIE
RIZ CREOLE
CREME DE BREBIS
FLAN NAPPE

Vendredi

POTAGE COMTOIS
CHOUX-FLEURS A LA GRECQUE
MARMITE DE POISSON ESTIVALE
-
YAOURT NATURE SUCRE
CREPE AU SUCRE




Samedi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE VIETNAMIENNE
*SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE AU JUS
COURGETTES A LA PROVENCALE
MIMOLETTE PORTION
MOUSSE AU CAFE

Dimanche



BOUILLON AUX VERMICELLES
MEDAILLON DE SURIMI NATURE
POITRINE DE VEAU SAUCE AIL ET BASILIC
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
CAMEMBERT COEUR DE LION
**BISCUIT MOELLEUX A LA COMPOTE
DE POMME**

* 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