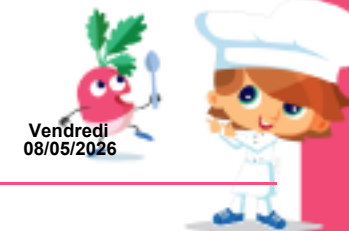


Menu Langres Mai Juin



Lundi
04/05/2026

Mardi
05/05/2026

Mercredi
06/05/2026

Judi
07/05/2026

Vendredi
08/05/2026

ENTRÉES

Houmous et gressin
Gluten, Sésame

SALADES

Salade verte aux croutons
Gluten

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

Cubes de betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

PLATS

Sauté de boeuf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Colin d'Alaska pané riz soufflé
Poissons, Gluten

Haché de poulet au jus
Gluten

Parmentier égréné végétal et purée de céleri
Céleri, Lait

Couscous végétal
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Crispidor à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Coquillettes sauce butternut cheddar,
crumble salé
Gluten, Lait

GARNITURES

Semoule
Gluten

Chou-fleur béchamel
Gluten, Lait

Coquillettes
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Saint Nectaire
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Saint Paulin
Lait

Bûchette lait de mélange
Lait

DESSERTS

Compote pommes et bananes allégées en
sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Donuts sucré
Gluten, Lait

Gâteau au caramel
Oeufs, Gluten

BOULANGERIE

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 Langres Mai Juin

Lundi
11/05/2026

Mardi
12/05/2026

Mercredi
13/05/2026

Jeudi
14/05/2026

Vendredi
15/05/2026



ENTRÉES

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Chou rouge
Sulfites

Concombre à la menthe
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

PLATS

Chipolatas
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sauté de porc 🍷 sauce carotte à l'orange
Lait

Lasagnes au boeuf
Gluten, Lait

Falafels à la tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tortilla campesina
Oeufs, Lait

Lasagnes mozzarella et épinards
Gluten, Lait

GARNITURES

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Tomme blanche
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Pont l'évêque 🍷
Lait

DESSERTS

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

Fruit saison 🍷
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte au citron
Oeufs, Gluten, Lait

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Légendes :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menu Langres Mai Juin



Lundi
18/05/2026

Mardi
19/05/2026

Mercredi
20/05/2026

Jeudi
21/05/2026

Vendredi
22/05/2026

ENTRÉES

Cornichon
Moutarde

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Salade à la grecque (tomate, concombre,
fromage de brebis, olive)
Lait

SALADES

Pommes de terre à la ciboulette
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pomelos
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrette moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Chou blanc et dés de mimolette
Lait, Sulfites

PLATS

Merlu au citron persille
Poissons

Sauté de dinde sauce au jus de pommes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Nuggets au blé
Gluten

Boulettes de boeuf sauce provençale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Torsades sauce 3 fromages parmesan
mozzarella bleu et cheddar
Gluten, Lait

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

Clafoutis aux carottes et cumin
Oeufs, Gluten, Lait

Wing de poulet sauce barbecue
Gluten, Moutarde, Sulfites

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

GARNITURES

Mélange 5 céréales
Gluten, Soja

Carottes au cumin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gratin dauphinois
Lait

Riz
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Gouda
Lait

Yaourt nature et dosette de sucre
Lait

Cantal
Lait

Buche de chèvre
Lait

Fromage blanc orange
Lait

DESSERTS

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

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Cake semoule, amande et fleur oranger
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Légendes :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menu végétarien

Menu Langres Mai Juin

Lundi
25/05/2026

Mardi
26/05/2026

Mercredi
27/05/2026

Jeudi
28/05/2026

Vendredi
29/05/2026



ENTRÉES

Radis au beurre
Lait

Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

Houmous de chou-fleur
Sésame

SALADES

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

PLATS

Blé sauce aux légumes du sud et fromage de brebis
Gluten, Lait

Boulettes de sarrasin (lentille légume sauce tomate)
Céleri, Gluten, Lait

Filet de cabillaud  sauce champignon crème
Poissons, Lait

Nuggets au blé ketchup à la pomme
Gluten, Sulfites


Tajine de boeuf
Gluten

Riz  sauce champignon à la crème 
Lait

Nuggets de poulet et ketchup de pommes
Sulfites

GARNITURES

Semoule 
Gluten

Riz créole 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Comté 
Lait

Bûchette lait de mélange
Lait

Fromage blanc à la confiture de fraise
Lait


Saint Paulin
Lait

DESSERTS

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ananas et framboise
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake au daim
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

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



Produit de la mer durable

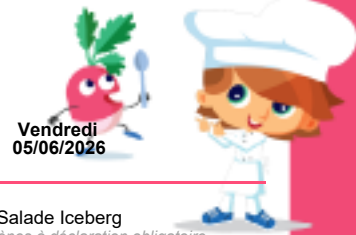


Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menu Langres Mai Juin



Lundi
01/06/2026

Mardi
02/06/2026

Mercredi
03/06/2026

Jeudi
04/06/2026

Vendredi
05/06/2026

ENTRÉES

Carotte rapée à l'orange
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Melon
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Macédoine mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade Iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Courgettes râpées sauce bulgare
Lait, Sulfites

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

PLATS

Chipolatas
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz et chili végétal aux haricots rouges
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pilon de poulet rôti
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Sauté de boeuf sauce gardiane (orange, tomate, balsamique)
Sulfites

Coquillettes sauce fèves, pesto et cantal râpé
Gluten, Lait

Clafoutis aux carottes et cumin
Oeufs, Gluten, Lait

Poisson blanc pané croustillant
Poissons, Gluten

Hachis de lentilles corail et purée de potiron
Lait

GARNITURES

Coquillettes
Gluten

Carottes à la crème
Gluten, Lait

Haricots plats à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pommes de terre
Lait

PRODUITS LAITIERS

Saint Nectaire
Lait

Gouda
Lait

Brie
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Emmental
Lait

DESSERTS

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ile flottante
Oeufs, Lait

Compote pommes et bananes allégées en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake à la patate douce coco et citron vert
Oeufs, Gluten, Lait

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 local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menu Langres Mai Juin

Lundi
08/06/2026

Mardi
09/06/2026

Mercredi
10/06/2026

Jeudi
11/06/2026

Vendredi
12/06/2026



ENTRÉES

Pastèque
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes râpées aneth
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Salade piémontaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Tomates au basilic
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

PLATS

Blanquette de dinde
Gluten, Sulfites
Fondant au fromage de brebis
Oeufs, Gluten, Lait

raviolis gratinés

Blé et légumes à la mexicaine
Gluten, Sésame

Omelette
Oeufs, Lait

Beignet de poisson blanc
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

potrine de porc en petit salé

Claufoutis d'épinard
Oeufs, Lait

GARNITURES

Duo de carottes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Petits pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

PRODUITS LAITIERS

Fromage blanc
Lait

Yaourt à boire vanille
Lait

Mimolette
Lait

Langres
Lait

Tomme blanche
Lait

DESSERTS

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Smoothie à la pêche
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tartelette caramel chocolat et pralines roses
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat
Oeufs, Gluten, Soja

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

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



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menu Langres Mai Juin

Lundi
15/06/2026

Mardi
16/06/2026

Mercredi
17/06/2026

Jeudi
18/06/2026

Vendredi
19/06/2026



ENTRÉES

Mais et thon à la vinaigrette
Poissons, Moutarde, Sulfites

Radis noir râpé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Oeuf dur  sauce cocktail
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade de betteraves et maïs
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

SALADES

Courgettes râpées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire


Vinaigrette moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

PLATS

Colombo de porc
Gluten, Moutarde

Farfalles aux légumes du sud
Gluten, Lait

Duo colin d'Alaska et saumon  à la crème
coco
Poissons, Gluten, Lait

Cordon bleu
Gluten, Lait, Soja

Jambon fumé grillé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Falafels à la tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Galette mexicaine (boulgour, haricots rouges,
poivron)
Oeufs, Gluten

Crispidor à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Quenelles gratinées à la Normande
Oeufs, Gluten, Lait

GARNITURES

Chou-fleur gratiné 
Lait

Polenta crémeuse
Lait

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée à la patate douce
Lait

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature sucré
Lait

Gouda
Lait

Emmental
Lait

Comté 
Lait

Coulommiers
Lait


DESSERTS

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau basque 
Oeufs, Gluten, Lait

Smoothie pomme, cranberry, yaourt
Lait

Far Breton
Oeufs, Gluten, Lait

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 local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menu Langres Mai Juin

Lundi
22/06/2026

Mardi
23/06/2026

Mercredi
24/06/2026

Jeudi
25/06/2026

Vendredi
26/06/2026




Melon

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pastèque

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

ENTRÉES


Salade verte 

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrette moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

SALADES

Betteraves mimosa
Oeufs

Salade coleslaw 
Oeufs, Moutarde, Sulfites

PLATS

Couscous végétal aux 5 légumes et raisins secs et pois chiches rotis
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Omelette à l'emmental
Oeufs, Lait

Aiguillettes de poulet  et jus aux herbes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boeuf bourguignon
Gluten, Sulfites

Filet de colin d'Alaska  sauce estragon
Poissons, Gluten, Lait

Rougail saucisses
Sulfites

Riz  sauce champignon à la crème 
Lait

Penne sauce façon bolognaise aux lentilles vertes
Gluten

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

GARNITURES

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz  pilaf
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Penne rigate
Gluten

Brocolis
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Bûchette lait de mélange
Lait

Pont l'évêque 
Lait

Coulommiers 
Lait


Yaourt nature sucré
Lait

Edam
Lait


DESSERTS

Compote pommes et bananes allégées en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crumble aux fruits rouges
Gluten, Fruits à coque

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau façon financier à la farine de pois chiche
Oeufs, Fruits à coque

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menu Langres Mai Juin

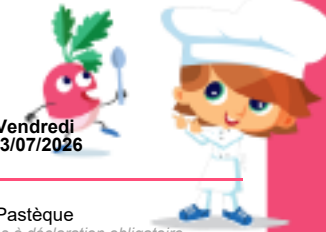
Lundi
29/06/2026

Mardi
30/06/2026

Mercredi
01/07/2026

Jeudi
02/07/2026

Vendredi
03/07/2026



ENTRÉES

Céleri rémoulade
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Pastèque
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Tzatziki de concombre
Lait

Tomates et de fonds d'artichaut en salade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade mélée
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

PLATS

Boeuf sauce tomate oignon épices
Gluten, Sésame

Quiche à la courgette tomate et mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Nuggets au blé
Gluten

Riz, colombo de pois chiche
Moutarde, Sulfites

Pain burger pane blé épinard mayonnaise tomate
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Gratin de pommes de terre, épinards et raclette
Lait

Sauté de poulet sauce forestière
Gluten, Lait

Rôti de porc sauce quatre épices
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pain burger thon mayonnaise oeuf dur tomate
Oeufs, Poissons, Gluten, Moutarde, Sulfites

GARNITURES

Carottes et pommes de terre vapeur persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulgour
Gluten

Aubergine et son crumble
Gluten, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Fromage blanc
Lait

Saint Nectaire
Lait

Tomme grise
Lait

Emmental
Lait

Emmental
Lait

Sucre

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

DESSERTS

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet à la framboise
Oeufs, Gluten

Smoothie griotte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Moelleux au chocolat et betterave
Oeufs, Gluten, Soja

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Légendes :

- Repas végétarien
- Produit local (dans un périmètre de 120 Km)
- Produit Bio
- Nouvelle recette
- Produit de la mer durable
- Appellation d'origine protégée
- Produit décongelé

Menu végétarien

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.