



Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 27/04/26 au Dimanche 03/05/26




Déjeuner

Lundi

VELOUTE NAPOLITAIN
SALADE CARMEN
BOULETTES DE BOEUF A LA BASQUAISE
 HARICOTS VERTS PERSILLES (CE2)
SAMOS
 **CREME AUX OEUFS**



Mardi

VELOUTE HIVERNAL
SALADE COLESLAW
*SAUCISSE FUMEE (VPF)
POMMES DE TERRE RISSOLEES
 CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE
VELOUTE FRUUX



Mercredi

CREME TOURANGELLE
CELERI EN REMOULADE
AIGUILLETES DE POULET AU CURRY
SEMOULE COUSCOUS
EDAM
COMPOTE DE POMME ET PECHE



Jendredi

SOUPE AU PISTOU
 HARICOTS VERTS EN SALADE (CE2)
TORSADES A LA BOLOGNAISE
-
YAOURT NATURE
 KIWI


Vendredi

 SOUPE AU POTIRON (CE2)
MACEDOINE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE
AIGUILLETES DE SAUMON MEUNIERE
EMINCE DE POIREAUX A LA CREME
CARRE ROUSSOT A LA COUPE
 **GATEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT ET
NOIX DE COCO**

Samedi

SOUPE ESTIVALE
 SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTE
CUISSÉ DE POULET AU JUS
PRINTANIERE DE LEGUMES AU JUS
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
 BANANE

Dimanche

POTAGE DE LEGUMES
*ROSETTE DE LYON ET CORNICHONS
*PETIT SALE
LENTILLES VERTES
 COULOMMIERS VAL DE SAONE
TARTE AUX POMMES

* 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 04/05/26 au Dimanche 10/05/26





Déjeuner



Lundi

SOUPE DAUPHINOISE
TABOULE A L' ORIENTALE
EMINCE DE DINDE AU JUS
COTES DE BLETES A LA MOUTARDE
PETIT MOULE NATURE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Mardi

CREME D'EPINARD
 SALADE DE CHOUX-FLEURS PIMENTEE
AU POIVRON ET MAIS
DOS DE COLIN SAUCE OSEILLE
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
YAOURT AROMATISE
 KIWI BIO


Mercredi

POTAGE A L'ORIENTAL
 SALADE DE TOMATES AU BASILIC
HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE ESTRAGON
HARICOTS PLATS ET
 FLAGEOLETS (CE2) PERSILLES
CAMEMBERT COEUR DE LION
CREME BASQUE


Jeudi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
CAROTTES RAPEES AU CITRON
*ROTI DE PORC AUX OLIVES
PUREE FLORENTINE
BRIE A LA COUPE
LITCHIS AU SIROP



Vendredi




POTAGE AUX PETITS POIS
SALADE VERTE AUX NOIX
LASAGNE DE BOEUF A L'ITALIENNE
-
TOMME NOIRE A LA COUPE
 **PETIT POT DE CREME A LA RHUBARBE**

Samedi

POTAGE ANDALOUSE
BOUQUET DE CREVETTES ET SA MACEDOINE
*JAMBON SAUCE PIQUANTE
POMMES DE TERRE PERSILLEES
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
 POMME LOCALE DES VOSGES

Dimanche

VELOUTE DE COURGETTES
CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL
PAELLA AU POISSON ET POULET
RIZ A PAELLA
 CAMEMBERT VAL DE SAONE
 **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 11/05/26 au Dimanche 17/05/26



Déjeuner

Lundi

POTAGE AURORE
SALADE CHINOISE
ROTI DE DINDE A LA DIJONNAISE
EPINARDS EN BRANCHE
CAMEMBERT COEUR DE LION
GATEAU DE SEMOULE

Mardi

POTAGE PRINTANIER
BETTERAVES EN SALADE
PARMENTIER DU SOLEIL
-
TARTARE A L'AIL ET AUX FINES HERBES
ORANGE

Mercredi

SOUPE PAYSANNE
CAROTTES RAPEES AU CITRON
*JAMBONNEAU (VPF) SAUCE AUX HERBES
POMMES DE TERRE EN RAGOUT (HVE)
SAMOS
LIEGEOIS A LA VANILLE

Jeudi

POTAGE DE LEGUMES
SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTE
COUSCOUS AUX BOULETTES D'AGNEAU
SEMOULE COUSCOUS
BUCHE PILAT A LA COUPE
GATEAU MOELLEUX A L'ANANAS

Vendredi

POTAGE AUX OIGNONS
SALADE OLIVIER
PAVE DE COLIN ET SAUCE AU CONFIT
DE CITRON
COURGETTES PERSILLEES
EMMENTAL
BANANE

Samedi

SOUPE AU PISTOU
*SALADE DE H. VERT AUX LARDONS
*RIZIBIZI AU LARD ET AU JAMBON
-
CARRE ROUSSOT A LA COUPE
POIRE

Dimanche

SOUPE AU POTIRON (CE2)
*SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
SAUTE DE BOEUF COMTOIS SAUCE MIRONTON
PATES PAPILLONS
REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
TARTE AUX POMMES

* 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 18/05/26 au Dimanche 24/05/26



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX PETITS POIS
SALADE DE POIS CHICHE MEDITERRANEENNE
*COLOMBO D'ECHINE DE PORC
NAVETS VAPEUR PARFUMES AU THYM ET CITRON
MIMOLETTE
 PANNA COTTA A LA POIRE ET CHOCOLAT

Mardi

CREME DE CITROUILLE (CE2)
POIREAUX EN VINAIGRETTE
BOULETTES DE BOEUF SAUCE CURRY
RIZ BLANC
CAMEMBERT A LA COUPE
 POMME LOCALE DES VOSGES

Mercredi

CREME D' AVOINE
 *SALADE DE CHOU ROUGE AUX LARDONS (CE2)
CUISSÉ DE POULET AU CIDRE ET AUX
CHAMPIGNONS
 POMMES DE TERRE A LA BECHAMEL (HVE)
CHEVRETINE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Jeudi

POTAGE AUX CHAMPIGNONS
MEDAILLON DE SURIMI NATURE
*ANDOUILLETTE A LA DIJONNAISE
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
PONT L'EVEQUE A LA COUPE
 KIWI BIO

Vendredi

Repas « Anti-Gaspi »
POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE DE TOMATES AU PESTO
 HACHIS DE POISSON AUX POIREAUX
-
BLEU A LA COUPE
 PUDDING A LA BANANE

Samedi

SOUPE A LA NICOISE
CAROTTES RAPEES
STEAK HACHE DE POULET A LA TOMATE
POMMES DE TERRE A LA VAPEUR
 CARRE FONDU
COMPOTE DE POMME ET FRAISE

Dimanche

POTAGE A L'ORIENTAL
CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL
*ROTI DE PORC FACON GRAND MERE
TORSADES
 CARRE ROUSSOT A LA COUPE
ECLAIR AU CAFE

* Plat à base de porc Nouveauté ! Produit local Agriculture raisonnée Produit bio

CE2 : Certification Environnementale de niveau 2 HVE : Haute Valeur Environnementale



Viande française



Filière Marine Engagée



Recette du Chef

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.