

# Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 25/05/26 au Dimanche 31/05/26



## Déjeuner

Lundi



SOUPE DAUPHINOISE  
\*BACON ET CORNICHON  
SAUTE DE BOEUF COMTOIS SAUCE ECHALOTE  
JARDINIÈRE DE LEGUMES AUX OIGNONS  
CARRE DE L'EST A LA COUPE  
GATEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT ET  
AUX AMANDES

Mardi



SOUPE AUTOMNALE  
SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE  
\*PENNE CARBONARA  
CANCOILLOTTE DU DOUBS A L' AIL  
COMPOTE DE POMME ET PECHE

Mercredi

SOUPE AU PISTOU  
BETTERAVES VORONOFF  
FRICASSEE DE POULET AU JUS  
CAROTTES A L'ORIENTALE  
FROMAGE BLANC NATURE  
BANANE

Jendredi



POTAGE DE LEGUMES  
SALADE DE CHOUX-BLANCS (CE2)  
RAVIOLIS A L'ITALIENNE  
COULOMMIERS A LA COUPE  
LIEGEOIS A LA VANILLE

Vendredi



VELOUTE HIVERNAL  
SALADE DE CONCOMBRE A LA MENTHE  
FILET DE MERLU A LA DIJONNAISE  
POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS  
MELON

Samedi



CREME TOURANGELLE  
SALADE DE TORSADES AUX NOIX  
\*SAUCISSE FUMEE (VPF)  
HARICOTS VERTS AU JUS (CE2)  
CAMEMBERT VAL DE SAONE  
COMPOTE DE POMME

Dimanche



POTAGE PRINTANIER  
CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE ET  
OEUF DUR  
CUISSSE DE POULET SAUCE BASQUAISE  
POMMES FRITES AU FOUR  
REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS  
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



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.

# Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 01/06/26 au Dimanche 07/06/26



## Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS  
\*ROSETTE DE LYON ET CORNICHONS  
\*ROTI DE PORC SAUCE CHASSEUR  
CHOUX-FLEURS A LA VAPEUR  
BUCHE PILAT A LA COUPE  
DONUT NAPPE AU CHOCOLAT

Mardi

CREME DE CITROUILLE (CE2)  
 KHIRA RAITA DE CONCOMBRES  
STEAK HACHE DE POULET SAUCE COLOMBO  
MACARONIS  
BRIE A LA COUPE  
MOUSSE AU CAFE

Mercredi

SOUPE ESTIVALE  
SALADE MEXICAINE  
BALOT DE VEAU FACON GRAND MERE  
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS  
EMMENTAL A LA COUPE  
 KIWI BIO

Jeudi

POTAGE AUX CHAMPIGNONS  
 MEDAILLON DE SURIMI ET SA MAYONNAISE  
 MITONNE DE COEUR DE BOEUF (VBF)  
A LA PROVENCALE  
PUREE DE POMMES DE TERRE  
FROMAGE BLANC NATURE  
 POIRE

Vendredi

POTAGE VOSGIEN  
 SALADE DE TOMATES  
 TORSAGES AUX FRUITS DE MER  
-  
CAMEMBERT COEUR DE LION  
CREME DESSERT A LA VANILLE

Samedi

SOUPE AU POTIRON (CE2)  
SALADE MARGUERITE  
ROTI DE DINDE AU CURRY  
COURGETTES PERSILLEES  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS  
 QUARTIER DE PASTÈQUE FRAICHE A CROQUER

Dimanche

CREME D' AVOINE  
CELERI EN REMOULADE  
\*CHOUCROUTE GARNIE D' ALSACE  
-  
 COULOMMIERS VAL DE SAONE  
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



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.

# Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 08/06/26 au Dimanche 14/06/26



## Déjeuner

Lundi

SOUPE A L' AIL ET AU LAIT  
SALADE DE BETTERAVES AUX NOIX  
AIGUILLETES DE POULET SAUCE BUFFALO  
PATES PAPILLONS  
EMMENTAL  
CREME DESSERT AU CAFE

Mardi

SOUPE AU PISTOU  
 SALADE DE CONCOMBRE A LA MENTHE  
\*JAMBON A LA SAUCE BARBECUE  
CHOUX BRAISES  
 CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE  
 SEMOULE AU LAIT

Mercredi

POTAGE DE LEGUMES  
CAROTTES ET RADIS RAPES AUX ECHALOTES  
NAVARIN DE BOULETTES D'AGNEAU  
HARICOTS PLATS ET  
 FLAGEOLETS (CE2) PERSILLES  
YAOURT AROMATISE  
 NECTARINE

Jeudi

SOUPE AUTOMNALE  
 TARTARE DE COURGETTES  
\*ECHINE DE PORC ET SON JUS  
CAROTTES FACON GRAND MERE  
 CAMEMBERT VAL DE SAONE  
 CAKE DU CHEF AU CITRON

Vendredi

POTAGE PRINTANIER  
\*PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS  
 MARMITE DE POISSON ESTIVALE  
-  
TOMME BLANCHE  
TARTE AUX POMMES

Samedi

VELOUTE HIVERNAL  
SALADE DE TORSAGES  
\*KNACKS  
COTES DE BLETES EN BECHAMEL  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS  
QUARTIER DE PASTEGUE FRAICHE A CROQUER

Dimanche

POTAGE AUREORE  
 MELON  
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS AU JUS  
 POMMES DE TERRE EN RAGOUT (HVE)  
CARRE DE L'EST A LA COUPE  
 GATEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT ET  
NOIX DE COCO

\* 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.