

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 06/07/26 au Dimanche 12/07/26



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX CHAMPIGNONS
 SALADE DE TOMATES AU BASILIC
 CUISSE DE POULET SAUCE VALLEE D'AUGE
 BRUNOISE DE LEGUMES
 YAOURT NATURE
 CAKE AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Mardi

POTAGE PRINTANIER
 BETTERAVES EN SALADE
 BOULETTES DE BOEUF SAUCE CHARCUTIERE
 RIZ PILAF
 TARTARE A L'AIL ET AUX FINES HERBES
 NECTARINE

Mercredi

SOUPE PAYSANNE
 CONCOMBRE EN SALADE
 EMINCE DE DINDE SAUCE POULETTE
 EPINARDS EN BRANCHE
 GOUDA
 LIEGEOIS A LA VANILLE

Jendredi

« Grillades d'Occitanie »
 POTAGE DE LEGUMES
 TABOULE A L' ORIENTALE
 *COTE DE PORC (VPF) ECHINE SAUCE BARBECUE
 COURGETTES PERSILLEES
 BLEU A LA COUPE
 QUARTIER DE PASTEQUE FRAICHE A CROQUER

Vendredi

SOUPE ESTIVALE
 MELON
 MARMITE DE POISSON ESTIVALE
 -
 TOMME NOIRE A LA COUPE
 CREME A LA CATALANE

Samedi

SOUPE AU POTIRON (CE2)
 TERRINE AUX TROIS LEGUMES
 *JAMBONNEAU (VPF) SAUCE AUX HERBES
 COQUILLETES
 FROMAGE BLANC NATURE
 PECHE

Dimanche

SOUPE AU PISTOU
 *SAUCISSON A L'AIL (VPF) ET CORNICHONS
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS SAUCE MIRONTON
 DUO DE CHOUX FLEURS ET
 PDT (HVE) A LA BECHAMEL
 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

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 13/07/26 au Dimanche 19/07/26



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX NAVETS
POIREAUX EN VINAIGRETTE
*ECHINE DE PORC SAUCE PIQUANTE
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
 ABRICOTS

Mardi

POTAGE AUX OIGNONS
 KHIRA RAITA DE CONCOMBRES
AIGUILLETES DE VOLAILLE A LA MOUTARDE ET
AU MIEL
COURGETTES SAUCE MORNAY
BLEU A LA COUPE
 CAKE A L'ORANGE ET CAROTTES

Mercredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
CELERI MAYONNAISE A LA CIBOULETTE
*PAVE DE JAMBON GRILLE SAUCE FERMIERE
POLENTA
CHEVRETINE
 BIO COMPOTE DE POIRE

Jendredi

POTAGE VOSGIEN
MACEDOINE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE
*ANDOUILLETTE A LA DIJONNAISE
PDT GRENAILLE PERSILLEES
PONT L'EVEQUE A LA COUPE
 CREMEUX A LA CANNELLE

Vendredi

CREME D' AVOINE
SALADE TOURANGELLE
NUGGETS DE POISSON
RATATOUILLE A LA NICOISE
CAMEMBERT A LA COUPE
 NECTARINE

Samedi

SOUPE A LA NICOISE
CAROTTES RAPEES
MERGUEZ AU JUS
PUREE DE POMMES DE TERRE
 CARRE FONDU
COMPOTE DE POMME ET FRAISE

Dimanche

POTAGE A L'ORIENTAL
 TOMATES ET COEURS DE PALMIER EN SALADE
POITRINE DE VEAU SAUCE AIL ET BASILIC
PENNES RIGATE
 CARRE ROUSSOT A LA COUPE
PARIS BREST

* 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

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 20/07/26 au Dimanche 26/07/26





Déjeuner

Lundi



SOUPE DAUPHINOISE
CELERI EN REMOULADE
PARMENTIER DU SOLEIL

CARRE DE L'EST A LA COUPE
LIEGEOIS A LA VANILLE

Mardi

 SOUPE AUTOMNALE
SALADE DE TORSAGES
*SAUCISSE FUMÉE
JARDINIÈRE DE LEGUMES AU JUS
YAOURT NATURE SUCRE
 ABRICOTS



Mercredi

 SOUPE AU PISTOU
TOMATES ET RADIS EN SALADE
BOULETTES D'AGNEAU AU JUS
LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE
TOMME NOIRE A LA COUPE
 PUDDING AUX POIRES FONDANTES




Jeudi

Repas Végétarien
POTAGE DE LEGUMES
BETTERAVES EN SALADE
PIZZA AU FROMAGE
SALADE VERTE
COULOMMIERS A LA COUPE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP




Vendredi





VELOUTE HIVERNAL
OEUF A LA RUSSE
 DOS DE COLIN SAUCE ROUGAIL
PUREE DE POMMES DE TERRE
FOURNOLS
 QUARTIER DE PASTÈQUE FRAICHE A CROQUER



Samedi

 CREME TOURANGELLE
*CERVELAS ET CORNICHONS
LASAGNE DE BOEUF A L'ITALIENNE
-
 CAMEMBERT VAL DE SAONE
 PECHE

Dimanche

 POTAGE PRINTANIER
SALADE DE CHOUX ROUGES AUX RAISINS (CE2)
*SAUTE DE PORC CHARCUTIERE
CAROTTES A L'AIL
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
 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'intègrent dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci de contacter votre chargée de clientèle pour en bénéficier.