

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 15/06/26 au Dimanche 21/06/26



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX OIGNONS
FEUILLETE HOT DOG DE VOLAILLE
EMINCE DE DINDE AU JUS
EPINARDS HACHES EN BECHAMEL
TOMME NOIRE A LA COUPE
🌱 PUDDING A LA BANANE

Mardi

🌱 CREME DE CITROUILLE (CE2)
POIREAUX EN RAVIGOTE
BOULETTES DE BOEUF SAUCE MOUTARDE
TORSADES
BRIE A LA COUPE
🌱 KIWI JAUNE

Mercredi

🌱 POTAGE AUX NAVETS
🌱 TARTARE DE COURGETTES
*ROTI DE PORC SAUCE SAINT LAURENT
🌱 POMMES DE TERRE A LA BECHAMEL (HVE)
GOUDA PORTION
CREME DESSERT AU CAMEL

Jendredi

🌱 SOUPE DAUPHINOISE
🌱 SALADE DE CONCOMBRE A LA CREME
RAVIOLIS A L'ITALIENNE
-
MIMOLETTE
FLAN NAPPE

Vendredi

POTAGE COMTOIS
CAROTTES CUITES EN SALADE
🌱 PAUPIETTE DU PECHEUR SAUCE CIBOULETTE
POLENTA
CARRE ROUSSOT A LA COUPE
🌱 MELON

Samedi

« *Eté en Méditerranée* »
POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE ANDALOUSE
*SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE AU JUS
COURGETTES A LA PROVENCALE
CREME DE BREBIS
MOUSSE AU CITRON

Dimanche

🌱 BOUILLON AUX VERMICELLES
🌱 TERRINE DE POISSON AUX TROIS LEGUMES
POITRINE DE VEAU SAUCE AIL ET BASILIC
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
CAMEMBERT A LA COUPE
MINI CHOUX A LA VANILLE ET SAUCE CHOCOLAT

* 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 22/06/26 au Dimanche 28/06/26



Déjeuner

Lundi

VELOUTE NAPOLITAIN
SALADE DE TORSAGES AUX NOIX
*ROTI DE PORC AUX OIGNONS
COURGETTES A LA BECHAMEL
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
 CREME AUX OEUFS

Mardi

VELOUTE HIVERNAL
CAROTTES RAPEES AU CITRON
CHOU FARCI A LA TOMATE ET POMME DE TERRE
-
CHANTENEIGE PORTION
PECHE

Mercredi

CREME TOURANGELLE
 DEMI PAMPLEMOUSSE
QUENELLES DE VEAU SAUCE POIVRE VERT
SEMOULE COUSCOUS
EDAM
CREME DESSERT AU CAMEL

Jendredi

POTAGE PRINTANIER
CHOUX-FLEURS A LA VINAIGRETTE
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS SAUCECHARCUTIERE
PATES PAPILLONS
EMMENTAL
 MELON

Vendredi

SOUPE AU POTIRON (CE2)
OEUF A LA RusSE
 PAVE DE COLIN SAUCE ROUGAIL
EPINARDS EN BRANCHE
CARRE ROUSSOT A LA COUPE
 CAKE AUX NOIX ET CAROTTES

Samedi

SOUPE ESTIVALE
*ANDOUILLE DE VIRE (VPF) ET CORNICHONS
CUISSÉ DE POULET AU JUS
NAVETS VAPEUR PARFUMES AU THYM ET CITRON
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
 QUARTIER DE PASTÈQUE FRAICHE A CROQUER

Dimanche

POTAGE DE LEGUMES
 SALADE DE TOMATES A L'ECHALOTE
 *SAUCISSE FUMEE (VPF)
POMMES DE TERRE EN RAGOUT (HVE)
 COULOMMIERS 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



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.

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 29/06/26 au Dimanche 05/07/26



Déjeuner

Lundi

SOUPE DAUPHINOISE
SALADE CARMEN
EMINCE DE DINDE SAUCE POULETTE
COTES DE BLETES A LA PROVENCALE
SAMOS
POMME GOLDEN

Mardi

CREME D'EPINARD
SALADE PRINTANIERE
*MACARONIS AU JAMBON ET BECHAMEL AU FROMAGE
-
YAOURT AROMATISE
KIWI JAUNE

Mercredi

POTAGE A L'ORIENTAL
SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE
ROTI DE DINDE FACON GRAND MERE
PDT POTATOES CAMPAGNARDE
TOMME BLANCHE
MOSAIQUE DE FRUITS AU SIROP

Jendredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
*PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
BALOT DE VEAU SAUCE COLOMBO
HARICOTS PLATS ET FLAGEOLETS (CE2)
PERSILLES
BRIE A LA COUPE
MUFFIN AUX MYRTILLES

Vendredi

POTAGE AUX PETITS POIS
SALADE VERTE
LASAGNE DE SAUMON
-
COULOMMIERS A LA COUPE
FLAN AU CAMEL

Samedi

POTAGE ANDALOUSE
THON A LA VINAIGRETTE
AIGUILLETES DE POULET A LA BASQUAISE
RIZ PILAF
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
MELON

Dimanche

VELOUTE DE COURGETTES
CELERI EN VINAIGRETTE AUX NOIX ET AU BLEU
D'AUVERGNE
*CASSOLET
-
CANCOILLOTTE NATURE IGP DE HAUTE SAONE
ECLAIR 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.