

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 10/08/26 au Dimanche 16/08/26



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX OIGNONS
SALADE DE TOMATES AU BASILIC
EMINCE DE DINDE AU JUS
CAROTTES FACON GRAND MERE
TOMME NOIRE A LA COUPE
 PUDDING AUX FRUITS ROUGES

Mardi

POTAGE AUX NAVETS
SALADE DE CONCOMBRE A LA CREME
BOULETTES DE BOEUF SAUCE MOUTARDE
COQUILLETES
 BRIE A LA COUPE
KIWI JAUNE

Mercredi

POTAGE COMTOIS
SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2) AUX NOIX
 *SAUCISSE FUMEE (VPF)
POMMES DE TERRE SAUTEES
 CANCOILLOTTE DU DOUBS A L'AIL
 YAOURT BRASSE BIO DE ST BRESSON (70) A LA MYRTILLE

Jeudi

SOUPE DAUPHINOISE
SALADE VERTE
RAVIOLIS A L'ITALIENNE
-
MIMOLETTE
 BIO COMPOTE DE POIRE

Vendredi

CREME DE CITROUILLE (CE2)
 *PATE BRETON ET CORNICHONS
DOS DE COLIN SAUCE MADRAS
SEMOULE COUSCOUS
FROMAGE BLANC NATURE
 MELON

Samedi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE MARGUERITE
*ECHINE DE PORC A L OIGNON
CHOUX DE BRUXELLES
 MUNSTER DES VOSGES AOC A LA COUPE
MOUSSE AU CAFE

Dimanche

BOUILLON AUX VERMICELLES
TERRINE DE POISSON AUX TROIS LEGUMES
CUISSSE DE POULET A L'ANCIENNE
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

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 17/08/26 au Dimanche 23/08/26



Déjeuner

Lundi

VELOUTE NAPOLITAIN
SALADE A L'ITALIENNE
BOULETTES DE BOEUF AU JUS
COURGETTES A LA BECHAMEL ET PDT VAPEUR
YAOURT AROMATISE
TARTE AUX ABRICOTS

Mardi

VELOUTE HIVERNAL
SALADE A LA PROVENCALE
*BOUDIN BLANC AU JUS
LENTILLES A LA DIJONNAISE
CHANTENEIGE PORTION
 PECHE

Mercredi

CREME TOURANGELLE
CONCOMBRE EN SALADE
QUENELLES DE VEAU SAUCE POIVRE VERT
POMMES DE TERRE RISSOLEES
EMMENTAL
COMPOTE DE POMME ET ABRICOT

Jeudi

POTAGE PRINTANIER
 *RILLETES DU MANS (VPF) ET CORNICHONS
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS SAUCE
CHARCUTIERE
EPINARDS HACHES A LA CREME
YAOURT NATURE
 CAKE DU CHEF AU CITRON

Vendredi

SOUPE AU POTIRON (CE2)
 MELON
 PAELLA AU POISSON ET POULET
RIZ A PAELLA
 CARRE ROUSSOT A LA COUPE
FLAN A LA VANILLE

Samedi

SOUPE ESTIVALE
SALADE DE POIS CHICHE MEDITERRANEENNE
NUGGETS DE VOLAILLE
CHOUX-FLEURS SAUCE AURORE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
QUARTIER DE PASTEGUE FRAICHE A CROQUER

Dimanche

POTAGE DE LEGUMES
CAROTTES RAPEES A LA VINAIGRETTE ET OEUUF
DUR
*ROTI DE PORC A LA DIJONNAISE
PDT GRENAILLE PERSILLEES
 COULOMMIERS VAL DE SAONE
 GATEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT ET AUX
AMANDES

* 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'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 24/08/26 au Dimanche 30/08/26



Déjeuner

Lundi

SOUPE DAUPHINOISE
SALADE CARMEN
CUISSÉ DE POULET AUX OIGNONS
COTES DE BLETES A LA PROVENCALE
 MUNSTER DES VOSGES AOC A LA COUPE
FLAN NAPPE

Mardi

CREME D'EPINARD
POIREAUX EN RAVIGOTE
*MACARONIS AU JAMBON ET
BECHAMEL AU FROMAGE
-
YAOURT AROMATISE
 NECTARINE

Mercredi

POTAGE A L'ORIENTAL
*SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
AIGUILLETES DE POULET
SAUCE VALLEE D'AUGE
PETITS POIS ET CAROTTES PERSILLES
MIMOLETTE PORTION
COMPOTE DE POMME ET FRAISE

Jeudi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
 SALADE DE TOMATES AUX ECHALOTES
BALOT DE VEAU SAUCE COLOMBO
PASTAS CHIFFERI
BRIE A LA COUPE
 TARTE AU CITRON ET NOIX DE COCO

Vendredi

POTAGE AUX PETITS POIS
SALADE VERTE SAVOYARDE S/VIANDE
 FILET DE MERLU DU CAP SAUCE CREME
JARDINIERE DE LEGUMES AUX OIGNONS
COULOMMIERS A LA COUPE
GATEAU DE SEMOULE

Samedi

POTAGE ANDALOUSE
 TERRINE DE POISSON AUX TROIS LEGUMES
POMME DE TERRE FACON KEBAB
-
CAMEMBERT COEUR DE LION
 MELON

Dimanche

VELOUTE DE COURGETTES
CELERI A LA CIBOULETTE
*CASSOULET
-
BUCHE PILAT A LA COUPE
CHOU A LA CREME 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

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 07/09/26 au Dimanche 13/09/26



Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX NAVETS
CHOUX-FLEURS A LA VINAIGRETTE
*ECHINE DE PORC A L OIGNON
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
 BRIE A LA COUPE
CREME DESSERT AU CAMEL

Mardi

SOUPE DAUPHINOISE
KHIRA RAITA DE CONCOMBRES
CUISSÉ DE POULET A LA DIABLE
 HARICOTS VERTS PERSILLES (CE2)
BLEU A LA COUPE
DONUT NAPPE AU CHOCOLAT

Mercredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
CAROTTES RAPEES A L'ORANGE
*PAVE DE JAMBON GRILLE SAUCE FERMIERE
LENTILLES VERTES
 MUNSTER DES VOSGES AOC A LA COUPE
YAOURT AUX FRUITS

Jeudi

POTAGE VOSGIEN
MEDAILLON DE SURIMI NATURE
RAVIOLIS A L'ITALIENNE
-
FROMAGE BLANC NATURE
PRUNES DE SAISON

Vendredi

CREME D' AVOINE
SALADE MARGUERITE
CALAMARS A LA ROMAINE ET CITRON
RATATOUILLE A LA NICOISE
CAMEMBERT A LA COUPE
 NECTARINE

Samedi

SOUPE A LA NICOISE
CELERI A LA CIBOULETTE
*BOUDIN NOIR
PUREE DE POMMES DE TERRE
 CARRE FONDU
COMPOTE DE POMME

Dimanche

POTAGE A L'ORIENTAL
SALADE DE TOMATES AUX ECHALOTES
POITRINE DE VEAU SAUCE AIL ET BASILIC
PENNES RIGATE
 CARRE ROUSSOT A LA COUPE
 BROWNIE AUX NOIX ET CHOCOLAT DU CHEF

* 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.

