

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 14/09/26 au Dimanche 20/09/26



Déjeuner

Lundi

SOUPE AUTOMNALE
SALADE DE CONCOMBRE AUX NOIX
AIGUILLETES DE POULET SAUCE BUFFALO
PDT GRENAILLE PERSILLEES
CARRE DE L'EST A LA COUPE
LIEGEOIS A LA VANILLE

Mardi

SOUPE A LA NICOISE
SALADE DE POIS CHICHE MEDITERRANEENNE
*JAMBONNEAU (VPF) SAUCE AUX HERBES
CHOUX-FLEURS A LA VAPEUR
YAOURT NATURE SUCRE
PRUNES DE SAISON

Mercredi

SOUPE AU PISTOU
SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE
BOEUF SAUTE COMTOIS A LA BOURGUIGNONNE
PUREE DE POMMES DE TERRE
TOMME NOIRE A LA COUPE
PECHE AU SIROP

Jeudi

POTAGE DE LEGUMES
*SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
STEACK HACHE DE POULET ROTI AU JUS
RATATOUILLE A LA NICOISE
COULOMMIERS A LA COUPE
GATEAU MOELLEUX AU YAOURT

Vendredi

VELOUTE HIVERNAL
BETTERAVES EN SALADE
FILET DE MERLU SAUCE NAVARIN
RIZ CREOLE
BLEU A LA COUPE
RAISINS BLANCS

Samedi

CREME TOURANGELLE
*ANDOUILLE DE VIRE (VPF) ET CORNICHONS
LASAGNE DE BOEUF A L'ITALIENNE
-
CAMEMBERT VAL DE SAONE
NECTARINE

Dimanche

POTAGE PRINTANIER
SALADE DE TOMATES ET OEUF DUR
*CHOUROUTE D' ALSACE
-
REGAL DES MOINES DU VAL SAONOIS
GOURMANDISE AU POTIRON

* 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 21/09/26 au Dimanche 27/09/26



Déjeuner

Lundi

Repas Français

- POTAGE AUX LEGUMES VERTS
- MOUSSE DE BETTERAVES DU CHEF
- FILET DE POULET FRANCAIS SAUCE CHAMPIGNONS
- GRATIN DU POTAGER
- MUNSTER DES VOSGES AOC A LA COUPE
- FLOGNARDE AUX POMMES

Mardi

- CREME DE CITROUILLE (CE2)
- KHIRA RAITA DE CONCOMBRES
- *CASSOLETTE DE JAMBON A LA MEXICAINE
-
- BRIE A LA COUPE
- ANANAS AU SIROP

Mercredi

- SOUPE ESTIVALE
- SALADE WALDORF
- BALOT DE VEAU AU POIVRE VERT
- CAROTTES A LA CREME
- EMMENTAL A LA COUPE
- YAOURT AROMATISE

Jeudi

- POTAGE AUX CHAMPIGNONS
- MEDAILLON DE SURIMI ET SA MAYONNAISE
- RAVIOLIS A L'ITALIENNE
-
- FROMAGE BLANC NATURE
- RAISINS BLANCS

Vendredi

- POTAGE VOSGIEN
- SALADE DE TOMATES
- PAELLA DE LA MER
- RIZ A PAELLA
- CAMEMBERT COEUR DE LION
- CREME DESSERT A LA VANILLE

Samedi

- SOUPE AU POTIRON (CE2)
- SALADE VIETNAMIENNE
- *SAUCISSE FUMEE (VPF)
- CHOUX BRAISES
- BUCHE PILAT A LA COUPE
- PRUNES DE SAISON

Dimanche

- CREME D' AVOINE
- SALADE VERTE ET SA GARNITURE VOSGIENNE
- CUISSE DE POULET SAUCE GRAND MERE
- POMMES FRITES AU FOUR
- COULOMMIERS VAL DE SAONE
- 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 28/09/26 au Dimanche 04/10/26



Déjeuner

Lundi

SOUPE A L' AIL ET AU LAIT
CAROTTES CUITES EN SALADE
*ECHINE DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE
POLENTA
EDAM
 RAISINS BLANCS

Mardi

POTAGE DE LEGUMES
CELERI EN REMOULADE
TOMATE FARCIE
RIZ BLANC
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
MOUSSE AU CHOCOLAT

Mercredi

SOUPE AUTOMNALE
POIREAUX EN RAVIGOTE
*JAMBON BRAISE
POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE
EMMENTAL
 ENTREMET A LA MANGUE

Jeudi

SOUPE PAYSANNE
 SALADE DE TOMATES A LA CIBOULETTE
AIGUILLETES DE POULET A LA DIABLE
CHOUX-FLEURS A LA VAPEUR
 CAMEMBERT VAL DE SAONE
BEIGNET FOURRE A LA FRAMBOISE

Vendredi

SOUPE AU PISTOU
*FROMAGE DE TETE (VPF) ET CORNICHONS
BRANDADE DE POISSON
-
 MUNSTER DES VOSGES AOC A LA COUPE
 POIRE

Samedi

VELOUTE HIVERNAL
SALADE DE RIZ
PILONS DE POULET ROTIS
RATATOUILLE A LA NICOISE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
 PRUNES DE SAISON

Dimanche

POTAGE DUBARRY
SALADE COLESLAW
 SAUTE DE BOEUF COMTOIS EN GOULASH
PASTAS CHIFFERI
CARRE DE L'EST A LA COUPE
 CAKE AUX PEPITES DE 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.



Recette du Chef

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 05/10/26 au Dimanche 11/10/26

Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX OIGNONS
*SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
CUISSÉ DE POULET AUX HERBES
HARICOTS BEURRE
TOMME NOIRE A LA COUPE
SEMOULE AU LAIT ET CAMEL

Mardi

POTAGE AUX NAVETS
SALADE DE CONCOMBRE A LA CREME
MERGUEZ AU JUS
PUREE DE POMMES DE TERRE
BUCHE PILAT A LA COUPE
PRUNES DE SAISON

Mercredi

POTAGE COMTOIS
TARTARE DE COURGETTES
*TARTIFLETTE AU LARD

BRIE A LA COUPE
BIO COMPOTE DE POIRE

« Le Grand Repas »

Jeudi

CREME DE PANAI A LA POMME DES VOSGES
SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2)
FILET DE POULET AU COMTE ET MOUTARDE
POLENTA AUX CAROTTES CURRY ET CUMIN
CANCOILLOTTE BIO DU DOUBS A L'AIL
GATEAU AUX HARICOTS ROUGES CHOCOLAT ET SIROP DE CERISE

Vendredi

CREME DE CITROUILLE (CE2)
CELERI EN REMOULADE
DOS DE COLIN A LA CIBOULETTE
POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE
MUNSTER DES VOSGES AOC A LA COUPE
MOUSSE AU CITRON

Samedi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
SALADE CARMEN
*ECHINE DE PORC A L'OIGNON
CHOUX DE BRUXELLES
YAOURT AROMATISE
RAISINS BLANCS

Dimanche

BOUILLON AUX VERMICELLES
TERRINE DE POISSON AUX TROIS LEGUMES
ROTI DE DINDE FACON GRAND MERE
POEELE MARAICHERE
CAMEMBERT A LA COUPE
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.