

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 12/10/26 au Dimanche 18/10/26

Déjeuner

Lundi

VELOUTE NAPOLITAIN
CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL
BOULETTES D'AGNEAU SAUCE ST LAURENT
HARICOTS PLATS ET
HARICOTS BLANCS COCO PERSILLES
REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
FLAN A LA VANILLE

Mardi

VELOUTE HIVERNAL
BETTERAVES AU FROMAGE BLANC
*CHICONS POMMES DE TERRE (HVE) ET
JAMBON AU FROMAGE
-
CHANTENEIGE PORTION
BARRE MARBREE VANILLE CHOCOLAT

Mercredi

CREME TOURANGELLE
*ROSETTE DE LYON ET CORNICHONS
AIGUILLETES DE POULET AU POIVRE VERT
SEMOULE COUSCOUS
FROMAGE BLANC AUX FRUITS
PRUNES DE SAISON

Jeudi

POTAGE ANDALOUSE
SALADE DE CHOUX BLANCS AUX RAISINS (CE2)
BOEUF SAUTE COMTOIS A LA BOURGUIGNONNE
PRINTANIERE DE LEGUMES AU JUS
YAOURT NATURE
DONUT NAPPE AU CHOCOLAT

Vendredi

SOUPE AU POTIRON (CE2)
SALADE DE LENTILLES DU CHEF
FILET DE MERLU SAUCE CURRY
EMINCE DE POIREAUX A LA CREME
EMMENTAL
COMPOTE DE POMME ET ABRICOT

Samedi

POTAGE DE LEGUMES
CAROTTES RAPEES
ROGNONS DE BOEUF (VBF) SAUCE PIQUANTE
PDT GRENAILLE PERSILLEES
COULOMMIERS VAL DE SAONE
MOUSSE AU CHOCOLAT

Dimanche

SOUPE ESTIVALE
OEUF A LA RUSSE
*CHOUCROUTE GARNIE D' ALSACE
-
CARRE ROUSSOT A LA COUPE
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

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 19/10/26 au Dimanche 25/10/26

Déjeuner

Lundi

SOUPE DAUPHINOISE
 THON A LA MAYONNAISE
 CUISSE DE POULET ROTI
 PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
 MUNSTER DES VOSGES AOC A LA COUPE
 FLAN NAPPE

Mardi

CREME D'EPINARD
 POIREAUX EN RAVIGOTE
 BOULETTES DE BOEUF SAUCE CHARCUTIERE
 POMMES FRITES AU FOUR ET KETCHUP
 YAOURT AROMATISE
 POMME GOLDEN

Mercredi

POTAGE A L'ORIENTAL
 SALADE DE CONCOMBRE A LA MENTHE
 *TARTIFLETTE AU LARD
 -
 MIMOLETTE PORTION
 ANANAS AU SIROP

Jeudi

Repas animation « Prague »
 POTAGE AUX LEGUMES VERTS
 CELERIS VINAIGRETTE AUX NOIX
 EMINCE DE ROTI DE VEAU EN GOULASH
 DUO DE CAROTTES ET
 PDT (HVE) EN PERSILLADE
 BRIE A LA COUPE
 TARTE DU CHEF MERINGUEE AUX FRUITS ROUGES

Vendredi

POTAGE AUX PETITS POIS
 SALADE DE TOMATES
 RIZ PAELLA AUX FRUITS DE MER
 -
 COULOMMIERS A LA COUPE
 MOUSSE AU CITRON

Samedi

 CREME DE PANAIS DU CHEF
 POMMES DE TERRE EN SALADE (HVE)
 EMINCE DE DINDE AU JUS
 NAVETS EN BECHAMEL
 CAMEMBERT COEUR DE LION
 COMPOTE DE POMME

Dimanche

CREME DUBARRY
 SALADE COLESLAW
 *CASSOULET
 -
 BUCHE PILAT A LA COUPE
 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

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 26/10/26 au Dimanche 01/11/26

Déjeuner

Lundi

POTAGE AURORE
BETTERAVES EN SALADE
MERGUEZ ET LEGUMES COUSCOUS
SEMOULE COUSCOUS
YAOURT NATURE SUCRE
 KIWI JAUNE

Mardi

POTAGE PRINTANIER
 SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2)
HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE VENDANGEUR
CAROTTES A L'AIL
EMMENTAL
BEIGNET FOURRE AU CHOCOLAT ET NOISETTE

Mercredi



SOUPE PAYSANNE
CELERI EN REMOULADE
SAUTE DE BOEUF COMTOIS SAUCE FORESTIERE
RIZ PILAF
EDAM
LIEGEOIS A LA VANILLE

Jeudi

POTAGE DE LEGUMES
TERRINE AUX TROIS LEGUMES
 *LENTILLES A L'ESPAGNOLE AUX CHORIZOS
-
CROC LAIT
CREME DESSERT AU CAFE

Vendredi

SOUPE ESTIVALE
CAROTTES RAPEES
 PAVE DE HOKI SAUCE DUGLERE
TORSADES
FOURNOLS
MOUSSE AU CHOCOLAT

Samedi

CREME D'AVOINE
SALADE DE RIZ
BOULETTES D'AGNEAU A L'ANCIENNE
CHOU FLEUR AU CITRON ET THYM
 CARRE ROUSSOT A LA COUPE
 POIRE

Dimanche

SOUPE AU PISTOU
*PATE BRETON ET CORNICHONS
ESCALOPE DE POULET A LA LYONNAISE
 HARICOTS VERTS PERSILLES (CE2)
 REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
 GATEAU AUX POIS CHICHE VANILLE ET CITRON 

* 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.