

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 02/11/26 au Dimanche 08/11/26

Déjeuner

Lundi

POTAGE PARMENTIER
CHOUX-FLEURS A LA VINAIGRETTE
*CERVELAS A L' ALSACIENNE
POMMES DE TERRE EN RAGOUT (HVE)
BRIE A LA COUPE
CREME DESSERT AU CHOCOLAT

Mardi

SOUPE DAUPHINOISE
*ROSETTE DE LYON ET CORNICHONS
ROTI DE DINDE SAUCE POULETTE
HARICOTS BEURRE
FROMAGE BLANC NATURE
CAKE NATURE DU CHEF

Mercredi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
CELERIS ET RADIS RAPES AUX ECHALOTES EN SALADE
*PAVE DE JAMBON GRILLE SAUCE FERMIERE
LENTILLES VERTES
MUNSTER DES VOSGES AOC A LA COUPE
FLAN A LA VANILLE

Jeudi

POTAGE VOSGIEN
MEDAILLON DE SURIMI NATURE
CHOU FARCI SAUCE TOMATE
RIZ CREOLE
BUCHE PILAT A LA COUPE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Vendredi

SOUPE AUTOMNALE
SALADE MARGUERITE
PAUPIETTE DE SAUMON SAUCE MARINIERE
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
CAMEMBERT A LA COUPE
ORANGE

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
CAROTTES RAPEES AU NOIX
POITRINE DE VEAU SAUCE AIL ET BASILIC
PATES PAPILLONS
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.



Recette du Chef

Communauté de Communes Du Grand Langres

Du Lundi 09/11/26 au Dimanche 15/11/26

Déjeuner

Lundi

POTAGE AURORE
CELERI EN REMOULADE
AIGUILLETES DE POULET SAUCE BUFFALO
RIZ BLANC
CARRE DE L'EST A LA COUPE
LIEGEOIS CAFE

Mardi

SOUPE A LA NICOISE
TABOULE ORIENTAL
*JAMBONNEAU SAUCE PIQUANTE
CAROTTES A L'AIL
FROMAGE FONDU LE FROMY
COMPOTE DE POMME ET BANANE

Mercredi

SOUPE AU PISTOU
SALADE DE CHOUX ROUGES (CE2) AUX NOIX
BOEUF SAUTE COMTOIS A LA BOURGUIGNONNE
PUREE DE POMMES DE TERRE
TOMME NOIRE A LA COUPE
GATEAU MOELLEUX AU YAOURT

Jeudi

POTAGE DE LEGUMES
MELI MELO DE CAROTTES ET CELERIS RAPES
NUGGETS DE VOLAILLE
EPINARDS A LA BECHAMEL
COULOMMIERS A LA COUPE
GATEAU DE RIZ

Vendredi

VELOUTE HIVERNAL
SALADE A LA PROVENCALE
NAVARIN DE MOULES AUX PETITS LEGUMES
POMMES FRITES AU FOUR
FOURME D'AMBERT AOP A LA COUPE
FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Samedi

CREME TOURANGELLE
*SAUCISSON SEC ET CORNICHONS
MERGUEZ AU JUS
POEELE DE LEGUMES A L'ORIENTALE
CAMEMBERT VAL DE SAONE
POMME GOLDEN

Dimanche

CREME D' AVOINE
MACEDOINE DE LEGUMES A LA VINAIGRETTE
*CHOUCRUTE D' ALSACE
REGAL DES MOINES DU VAL SAONNOIS
KASEKUCHEN ALSACIEN

* 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 16/11/26 au Dimanche 22/11/26

Déjeuner

Lundi

POTAGE AUX LEGUMES VERTS
BETTERAVES AU FROMAGE BLANC
CUISSÉ DE POULET SAUCE GRAND MERE
HARICOTS BEURRE
MUNSTER DES VOSGES AOC A LA COUPE
BEIGNET FOURRE A LA FRAMBOISE

Mardi

CREME DE CITROUILLE (CE2)
SALADE COLESLAW
*ROTI DE PORC SAUCE CHASSEUR
PATES PAPILLONS
BRIE A LA COUPE
ANANAS AU SIROP

Mercredi

SOUPE DE TOMATES
SALADE WALDORF
QUENELLES DE VEAU A LA CREME
PETITS POIS ET CAROTTES AU JUS
EMMENTAL A LA COUPE
FLAN NAPPE

Vendredi

POTAGE AUX CHAMPIGNONS
TERRINE DE POISSON AUX TROIS LEGUMES
*ECHINE DE PORC SAUCE BARBECUE
HARICOTS VERTS ET FLAGEOLETS PERSILLES (CE2)
FOURNOLS
CLEMENTINES

Vendredi

POTAGE VOSGIEN
*PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
PAELLA DE LA MER
RIZ A PAELLA
CAMEMBERT COEUR DE LION
CREME DESSERT AU CAMEL

Samedi

SOUPE AU POTIRON (CE2)
SALADE VERTE
*JAMBON BRAISE
POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE
FROMAGE BLANC DE BOURGOGNE BIBELESKAESE
POIRE

Dimanche

POTAGE DOUCEUR DE LA MER
SALADE VIETNAMIENNE
ESCALOPE DE POULET AIGRE DOUCE
CHOUX-FLEURS A LA VAPEUR
COULOMMIERS VAL DE SAONE
GATEAU AU CHOCOLAT FACON BROWNIES

* 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.