



Lundi
05/01/2026

Mardi
06/01/2026

Mercredi
07/01/2026

Jeudi
08/01/2026



Vendredi
09/01/2026

Menu Grand Langres Janvier Février

ENTRÉES

Oeuf dur à la mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Houmous et gressin
Gluten, Sésame

SALADES

Cubes de betteraves 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrette moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Macédoine mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Endives aux croutons
Gluten

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

PLATS

Sauté de porc sauce charcutière
Gluten, Moutarde, Sulfites

Quenelles gratinées à la Normande
Oeufs, Gluten, Lait

Bagel végétarien (légumes grillés, mozzarella, mesclun..)
Gluten, Lait

Haché de poulet au jus
Gluten, Soja

Dés colin d'Alaska  sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Couscous végétal
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Cheeseburger
Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Soja

Coquillettes sauce butternut cheddar, crumble salé
Gluten, Lait

Parmentier égréné végétal et purée de céleri
Céleri, Lait

GARNITURES

Semoule 
Gluten

Riz pilaf 
Lait

Pommes rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes 
Gluten

Chou-fleur  béchamel
Gluten, Lait

PRODUITS LAITIERS

Saint Paulin
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Saint Nectaire 
Lait

Fromage blanc 
Lait

Bûchette lait de mélange
Lait

DESSERTS

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Galette des rois 
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Compote poire allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau vendéen
Oeufs, Gluten, Sulfites

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes:

Repas végétarien

 Produit de la mer durable

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

 Appellation d'origine protégée

Produit Bio

 Produit décongelé

Nouvelle recette

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Lundi
12/01/2026

Menu Grand Langres Janvier Février



Mardi
13/01/2026

Mercredi
14/01/2026

Jeudi
15/01/2026

Vendredi
16/01/2026

E N T R É E S

Soupe poireau, pommes de terre et
crème
Lait

Carottes râpées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crêpe à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

S A L A D E S

Céleri à la provençale (tomate
mayonnaise, ail, basilic)
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Salade verte aux croutons
Gluten

P L A T S

Rougail saucisses
Sulfites

Beignets de calamars sauce tartare
*Oeufs, Gluten, Lait, Mollusques, Moutarde,
Sulfites*

Aiguillettes de poulet sauce curry
Moutarde

Galette boulgour, pois chiche,
emmental à l'orientale
Gluten, Lait

Sauce aux 3 fromages (parmesan,
mozzarella, bleu)
Gluten, Lait

Lentilles à la provençale et orge perlé
Gluten, Lait

Omelette sauce tartare
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Gratin de pommes de terre et raclette
Lait

Merlu sauce aux épices douces
Poissons, Gluten, Lait

G A R N I T U R E S

Lentilles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Macaroni semi-complet
Gluten

P R O D U I T S L A I T I E R S

Munster
Lait

Edam
Lait

Emmental
Lait

Fromage blanc saveur vanille laitelle
Lait

D E S S E R T S

Compote pommes allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Flan pâtissier
Lait

Gateau façon cheesecake au chocolat
blanc
Oeufs, Gluten, Lait

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ille flottante
Lait

B O U L A N G E R I E

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes:

Repas végétarien

Produit de la mer durable

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

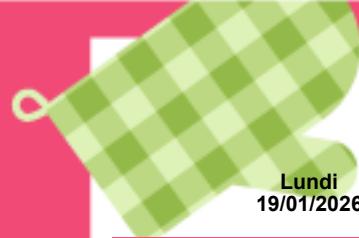
Appellation d'origine protégée

Produit Bio

Produit décongelé

Nouvelle recette

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Lundi
19/01/2026

Mardi
20/01/2026

Mercredi
21/01/2026

Jeudi
22/01/2026



Vendredi
23/01/2026

Menu Grand Langres Janvier Février

ENTRÉES

Houmous de chou-fleur
Sésame

Soupe de légumes au cumin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de mâche, betterave et noix de cajou
Fruits à coque

SALADES

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade coleslaw
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde et citron
Moutarde, Sulfites

PLATS

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Chili sin carne
Oeufs, Lait

Rôti de porc sauce dijonnaise
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Boulettes de boeuf et volaille façon catalane
Gluten, Soja

Falafels à la tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Nuggets emmental crispidor
Oeufs, Gluten, Lait

Clafoutis chou fleur, pomme de terre et mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes
Céleri, Gluten, Lait

Filet de hoki  sauce citron
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

PETITS POIS

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou-fleur persillé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de carottes
Lait

Gouda
Lait

Cantal 
Lait

Bleu
Lait

Fromage blanc 
Lait

Camembert 
Lait

DESSERTS

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tarte Alsacienne aux pommes 
Oeufs, Gluten, Lait

Crème dessert à la vanille
Gluten, Lait

Gâteau aux amandes et miel
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Sulfites

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes:

Repas végétarien

 Produit de la mer durable

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

 Appellation d'origine protégée

Produit Bio

 Produit décongelé

Nouvelle recette

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Lundi
26/01/2026

Menu Grand Langres Janvier Février



Mardi
27/01/2026

Mercredi
28/01/2026

Jeudi
29/01/2026

Vendredi
30/01/2026

ENTRÉES

Soupe végétale légumes d'automne
(potiron, navet, carotte, poireau)
Soja

Salade de tomates, maïs, haricots
mungo et olives
Moutarde, Sulfites

Salade de lentilles aux céréales
Gluten, Soja

SALADES

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Pomelos
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cubes de betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Saucisses de Strasbourg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boeuf aux carottes
Gluten

Galette boulgour, pois chiche,
emmental à l'orientale
Gluten, Lait

Merlu et crumble chorizo
Poissons, Gluten, Lait

Couscous végétal
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Torsades carottes batonnets potiron
mozzarella cheddar
Gluten, Lait

Parmentier égréné végétal
Lait

Rôti de dinde sauce brune
Gluten, Sulfites

Burrito bowl (riz, pois chiche, maïs,
guacamole, cheddar, tomate)
Lait, Sésame

GARNITURES

Torsades
Gluten

Purée de pomme de terre
Lait

Gratin de navets et oignons caramélisés
Gluten, Lait, Sulfites

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Edam
Lait

Fromage blanc à la gelée de groseille
Lait

Pont l'évêque
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Bûchette lait de mélange
Lait

DESSERTS

Crêpe au sucre
Oeufs, Gluten, Lait

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mousse au chocolat végétale (jus de
pois chiche et lait de coco)
Soja

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fromage blanc et brisures d'Oréo
Gluten, Lait, Soja

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes:

Repas végétarien

Produit de la mer durable

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Appellation d'origine protégée

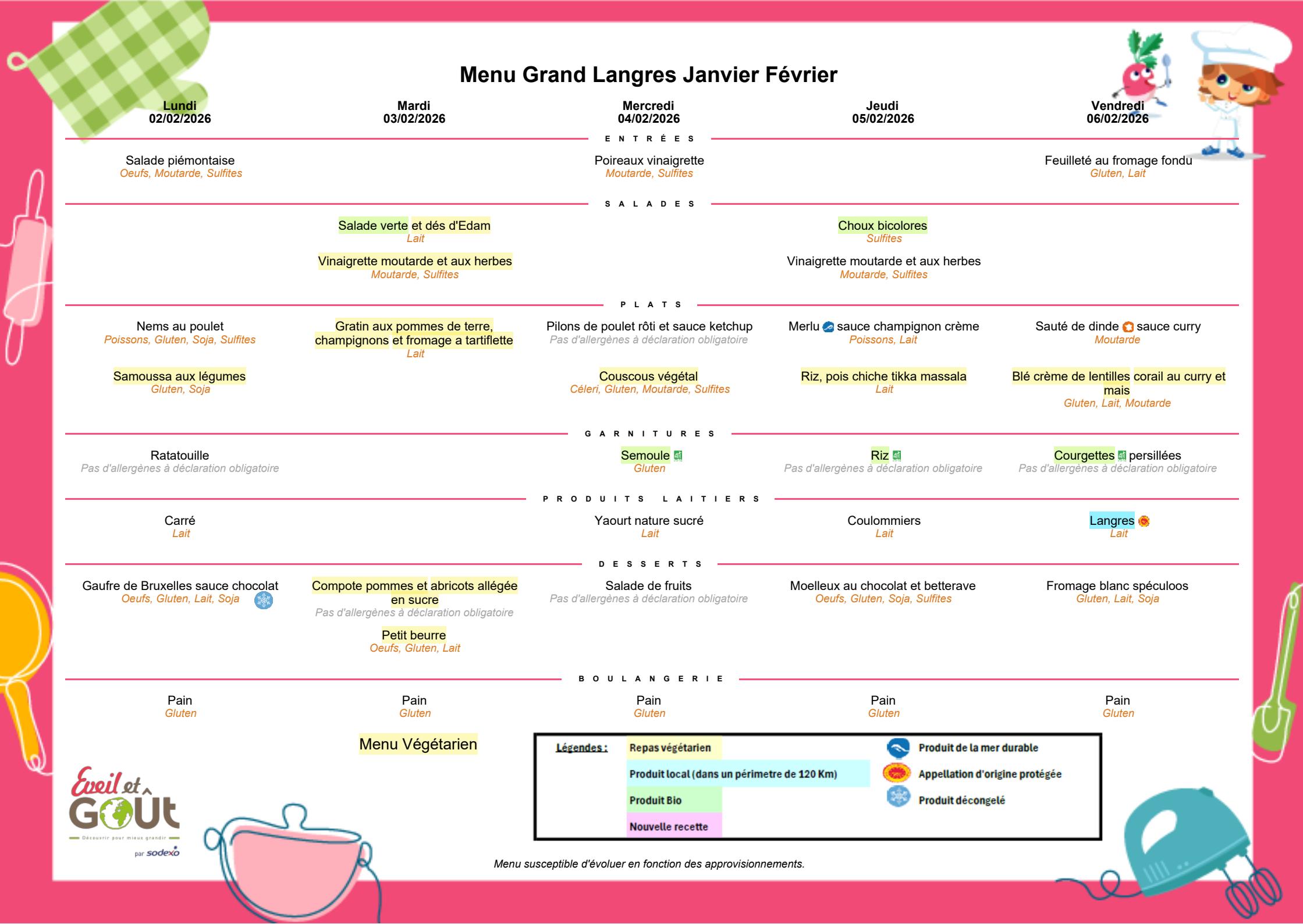
Produit Bio

Produit décongelé

Nouvelle recette

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.





Menu Grand Langres Janvier Février

Lundi
02/02/2026

Mardi
03/02/2026

Mercredi
04/02/2026

Jeudi
05/02/2026

Vendredi
06/02/2026

Salade piémontaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Poireaux vinaigrette
Moutarde, Sulfites

Feuilleté au fromage fondu
Gluten, Lait

Salade verte et dés d'Edam
Lait

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Choux bicolores
Sulfites

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Nems au poulet
Poissons, Gluten, Soja, Sulfites

Gratin aux pommes de terre,
champignons et fromage à tartiflette
Lait

Pilons de poulet rôti et sauce ketchup
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Merlu sauce champignon crème
Poissons, Lait

Sauté de dinde sauce curry
Moutarde

Samoussa aux légumes
Gluten, Soja

Couscous végétal
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Riz, pois chiche tikka massala
Lait

Blé crème de lentilles corail au curry et
mais
Gluten, Lait, Moutarde

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten

Riz
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Courgettes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carré
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Coulommiers
Lait

Langres
Lait

Gaufre de Bruxelles sauce chocolat
Oeufs, Gluten, Lait, Soja

Compote pommes et abricots allégée
en sucre
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de fruits
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Moelleux au chocolat et betterave
Oeufs, Gluten, Soja, Sulfites

Fromage blanc spéculoos
Gluten, Lait, Soja

Petit beurre
Oeufs, Gluten, Lait

Boulangerie

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes :

Repas végétarien

Produit de la mer durable

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Appellation d'origine protégée

Produit Bio

Produit décongelé

Nouvelle recette

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.



Lundi
09/02/2026

Mardi
10/02/2026

Mercredi
11/02/2026

Jeudi
12/02/2026

Vendredi
13/02/2026

Menu Grand Langres Janvier Février				
ENTRÉES				
	Houmous et gressin <small>Gluten, Sésame</small>	Soupe de poireaux et pommes de terre <small>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</small>		Céleri rémoulade <small>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</small>
Betteraves mimosa <small>Oeufs</small>	Taboulé à la menthe <small>Gluten</small>	S A L A D E S		
Vinaigrette moutarde et balsamique <small>Moutarde, Sulfites</small>				
PLATS				
Colombo de porc <small>Gluten, Moutarde</small>	Tortilla campesina <small>Oeufs, Lait</small>	Lasagnes au saumon PMD, mozzarella et épinards <small>Poissons, Gluten, Lait</small>	Haché de veau sauce forestière <small>Gluten, Lait, Soja</small>	Poisson blanc meunière <small>Poissons, Gluten, Lait, Moutarde</small>
Nuggets au blé aux fromage blanc <small>Gluten, Lait</small>		Lasagnes mozzarella et épinards <small>Gluten, Lait</small>	Pâtes coude sauce butternut, carotte, ricotta, brebis et emmental <small>Gluten, Lait</small>	Clafoutis chou fleur, pomme de terre et mozzarella <small>Oeufs, Gluten, Lait</small>
Boulgour <small>Gluten</small>	Salade verte <small>Moutarde, Sulfites</small>	GARNITURES	Pâtes coude <small>Gluten</small>	Chou-fleur <small>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</small>
Brie <small>Lait</small>	Yaourt nature sucré <small>Lait</small>	PRODUITS LAITIERS	Tomme grise <small>Lait</small>	Fromage blanc à la crème de marron <small>Lait</small>
Fruit saison <small>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</small>	Beignet au chocolat et noisettes ☀️ <small>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</small>	D E S S E R T S	Mousse coco aux pépites de chocolat <small>Lait, Soja</small>	Fruit saison <small>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</small>
Pain <small>Gluten</small>	Pain <small>Gluten</small>	BOULANGERIE	Pain <small>Gluten</small>	Pain <small>Gluten</small>

Menu Végétarien

Légendes:	Repas végétarien	Produit de la mer durable
	Produit local (dans un périmètre de 120 Km)	Appellation d'origine protégée
	Produit Bio	Produit décongelé
	Nouvelle recette	

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.