

Menu Grand Langres Septembre Octobre

Lundi
31/08/2026

Mardi
01/09/2026

Mercredi
02/09/2026

Jeudi
03/09/2026

Vendredi
04/09/2026

ENTRÉES

Taboulé
Gluten

Melon
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade de tomates et vinaigrette au basilic
Moutarde, Sulfites

Carottes rapées  et vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

PLATS

Cordon bleu
Gluten, Lait, Soja

Sauté de boeuf  sauce romarin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Colin d'Alaska meunière  et citron
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Parmentier de lentilles corail
Lait

Crispidor à l'emmental
Oeufs, Gluten, Lait

Korma de riz bio, brunoise provencale et
petits pois 
Moutarde, Sulfites

Nuggets de pois chiche 
Gluten

GARNITURES

Haricots verts persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petits pois mijotés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pâtes local
Gluten

PRODUITS LAITIERS

Camembert
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Emmental râpé
Lait

Saint nectaire 
Lait

DESSERTS

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Donuts sucré 
Gluten, Lait

Smoothie abricot pomme banane
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menu Grand Langres Septembre Octobre

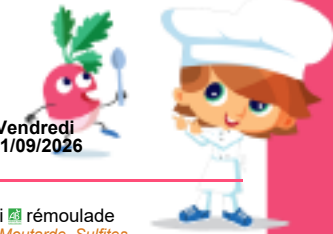
Lundi
07/09/2026

Mardi
08/09/2026

Mercredi
09/09/2026

Jeudi
10/09/2026

Vendredi
11/09/2026



ENTRÉES

Rillettes de thon et tartinade haricots blancs. Pain de mie
Poissons, Gluten, Lait

Salade verte fraîche et vinaigrette aux herbes
Moutarde, Sulfites

Céleri rémoulade
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Tartinade de haricots blancs

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Salade de blé, tomate, concombre et poivron.
Vinaigrette à la moutarde
Gluten, Moutarde, Sulfites

Concombre en rondelles et vinaigrette au fromage blanc
Lait, Moutarde, Sulfites

PLATS

Sauté de bœuf jus aux oignons
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Hoki sauce crème à la tomate
Poissons, Gluten, Lait

Rôti de dinde sauce chasseur
Gluten

Semoule aux légumes et pois chiches
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Boulette de sarrasin, lentilles légumes sauce tomate
Céleri, Gluten, Lait

Curry de légumes et pommes de terre
Moutarde

Riz Bio cari de fèves et haricots rouges
Moutarde, Sulfites

Fusilli aux épinards et chèvre
Gluten, Lait

Emincé de porc au jus de viande
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Jardinière de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Epinards branches à la crème
Lait

Courgettes au jus de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Tomme blanche
Lait

Cantal
Lait

Fromage blanc nature et confiture d'abricots
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Emmental
Lait

DESSERTS

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Yaourt Laistelle framboise
Lait

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pastèque
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake nature
Oeufs, Gluten, Lait

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menu Grand Langres Septembre Octobre

Lundi
14/09/2026

Mardi
15/09/2026

Mercredi
16/09/2026

Jeudi
17/09/2026

Vendredi
18/09/2026



ENTRÉES

Radis au beurre
Lait

Oeuf dur
Oeufs

Carottes râpées vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Salade de riz, mais, poivron et olives
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crudité locale et vinaigrette à la moutarde
Moutarde, Sulfites

Sauce fromagère à l'estragon
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites



SALADES

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Dés de colin d'Alaska sauce coco citron vert
Poissons, Gluten, Lait, Sulfites

Sauce haricots rouges, lentilles vertes et emmental
Lait

Emincé de porc sauce au romarin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignets stick de mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Sauté de boeuf Local Sauce au thym
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boulgour sauce pois chiche à la marocaine
Gluten, Moutarde

Blé sauce aux légumes du sud et fromage de brebis
Gluten, Lait

Cordon bleu
Gluten, Lait, Soja

Gratin de pommes de terre grenaille, poireaux, béchamel et cantal
Gluten, Lait

GARNITURES

Boulgour
Gluten

Pâtes local
Gluten

Haricots beurre persillés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petits pois mijotés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre grenaille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Camembert
Lait

Fromage blanc sucré
Lait

Edam
Lait

Buchette lait de mélange
Lait

DESSERTS

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule au lait
Gluten, Lait

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

Yaourt laistelle Citron
Lait

Petits beurre
Gluten, Lait

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menu Grand Langres Septembre Octobre

Lundi
21/09/2026

Mardi
22/09/2026

Mercredi
23/09/2026

Jeudi
24/09/2026

Vendredi
25/09/2026



ENTRÉES

Salade de haricots rouges, maïs sauce épices chili
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chips mais oignons confits crème fromagère a la Fourme d'Ambert noix
Fruits à coque, Lait



Pizza tomate et fromage
Gluten, Lait

Salade verte fraîche et vinaigrette à l'échalote
Moutarde, Sulfites

Céleri râpé et vinaigrette à la moutarde
Céleri, Moutarde, Sulfites

PLATS

Sauté de dinde 🐔 sauce Dijonnaise
Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Jambon fumé grillé
Gluten

Poulet local sauce printanière
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Dahl de lentilles beluga et riz 🌱
Moutarde

Merlu 🐟 sauce crème
Poissons, Gluten, Lait

Penne, sauce au chou-fleur, oeuf, cantal 🍷 et brisure de chou-fleur
Oeufs, Gluten, Lait

Parmentier égréné végétal et purée pommes de terre
Lait

Semoule, épinard 🌱 et pois chiche
Gluten, Moutarde

Omelette 🍳 sauce tomate
Oeufs, Gluten, Lait

GARNITURES

Chou-fleur à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pommes de terre
Lait

Epinards branches 🌱 à la crème
Lait

Courgettes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Coulommiers
Lait

Pont l'évêque 🍷
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Gouda
Lait

Fromage blanc groseille
Lait

DESSERTS

Fruit saison 🌱
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert chocolat
Lait

Fruit saison 🌱
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit saison 🌱
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gateau au chocolat et lentilles vertes
Oeufs, Soja

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien



Légendes :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé



Menu Grand Langres Septembre Octobre

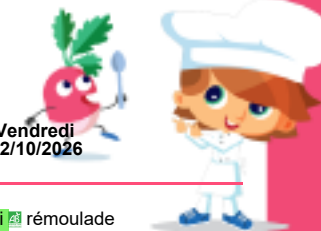
Lundi
28/09/2026

Mardi
29/09/2026

Mercredi
30/09/2026

Jeudi
01/10/2026

Vendredi
02/10/2026



ENTRÉES

Taboulé
Gluten

Salade de tomates et vinaigrette aux herbes
Moutarde, Sulfites

Emincé d'endives et vinaigrette à la moutarde
Moutarde, Sulfites

Concombre en rondelles et vinaigrette à la ciboulette
Moutarde, Sulfites

Céleri ²⁴ rémoulade
Oeufs, Moutarde, Sulfites

PLATS

Emincé de poulet au jus
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fricassée de lentilles bio, légumes ²⁴ et pommes de terre ²⁴
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Sauté de porc ²⁴ sauce colombo
Gluten, Moutarde

Filet de limande ²⁴ sauce citron persillée
Poissons, Lait

Sauté de bœuf Local Sauce au thym
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gratin de pâtes, brocolis, cheddar et mozzarella
Gluten, Lait



Blé bio, sauce légumes ²⁴ et pois cassés
Gluten

Boulgour, courgettes façon caponata et câpres
Gluten, Sulfites

Riz, légumes du sud et fromage de brebis
Lait

GARNITURES

Brocolis en persillade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Blé tendre ²⁴
Gluten

Semoule
Gluten

Carottes à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Carré de l'est
Lait

Tomme grise
Lait

Saint nectaire ²⁴
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

DESSERTS

Fruit saison ²⁴
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Crème dessert vanille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit saison ²⁴
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake aux poires
Oeufs, Gluten, Lait

Petits beurre
Gluten, Lait



BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menu Grand Langres Septembre Octobre

Lundi
05/10/2026

Mardi
06/10/2026

Mercredi
07/10/2026

Jeudi
08/10/2026

Vendredi
09/10/2026

ENTRÉES

Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde
Moutarde, Sulfites

Oeuf dur mayonnaise 
Oeufs, Moutarde

Houmous et pain de mie
Gluten, Sésame

Salade verte fraîche et vinaigrette aux herbes
Moutarde, Sulfites

Salade de tomates et vinaigrette au basilic
Moutarde, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PLATS

Emincé de porc  sauce caramel
Gluten, Soja

Raviolis aux légumes 
Gluten

Wings de poulet
Gluten

Sauté de boeuf  sauce poivrade
Sulfites

Colin  sauce crème persil ciboulette
Poissons, Gluten, Lait

Riz Bio, cari de fèves et haricots rouges
Moutarde, Sulfites

Emmental râpé
Lait

Korma de Boulgour, brunoise provençale et petit pois
Gluten, Moutarde, Sulfites

Pâtes coudes sauce butternut, carotte, ricotta, brebis et emmental
Gluten, Lait

Parmentier égrené végétal et purée pommes de terre
Lait

GARNITURES

Riz 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petits pois mijotés
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pommes de terre
Lait

PRODUITS LAITIERS

Yaourt au miel
Lait

Cantal 
Lait

Fromage blanc sucre de canne 
Lait

Gouda
Lait

Pointe de brie
Lait

DESSERTS

Barre bretonne
Oeufs, Gluten

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet à la pomme 
Oeufs, Gluten

Smoothie de pomme banane et framboise
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SAUCES

Emmental râpé
Lait

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Semaine des saveurs: Les pains sous toutes ses formes.

Menu Grand Langres Septembre Octobre



Lundi
12/10/2026

Mardi
13/10/2026

Mercredi
14/10/2026

Jeudi
15/10/2026

Vendredi
16/10/2026

ENTRÉES

Pain suédois et rillettes de sardines, colin d'Alaska, haricots blancs
Poissons, Gluten, Lait

Pain bruschetta, mayonnaise pesto rosso œuf et salade verte
Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Courgettes râpées à la ciboulette
Moutarde, Sulfites

Carottes rapées et vinaigrette à l'huile de noix
Fruits à coque, Moutarde, Sulfites

Céleri 🌱 rémoulade
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Tartinade de haricots blancs
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire



PLATS

Sauté de boeuf sauce olives lié à la chapelure
Gluten

Emincé de porc sauce façon orientale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pizza poivron et chèvre
Gluten, Lait

Rôti de dinde 🍗 sauce forestière
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Hoki 🐟 sauce bretonne
Poissons, Gluten, Lait

Penne, sauce au chou-fleur, œuf, cantal 🧀 et brisure de chou-fleur
Oeufs, Gluten, Lait

Semoule 🌾 aux légumes et pois chiches 🌱
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Tortilla campesina
Oeufs, Lait

Curry de légumes et pommes de terre
Moutarde

GARNITURES

Chou-fleur à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule 🌾
Gluten

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brocolis en persillade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre vapeur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Pont l'évêque 🧀
Lait

Mimolette
Lait

Fromage blanc sucré
Lait

Camembert
Lait

yaourt sucré
Lait

DESSERTS

Fruit saison 🍏
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crème dessert caramel
Gluten, Lait

Fruit saison 🍏
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Brioche perdue, confiture de myrtille
Oeufs, Gluten, Lait

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

Pain d'épices
Gluten

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Menu Végétarien

Légendes :

Repas végétarien

Produit local (dans un périmètre de 120 Km)

Produit Bio

Nouvelle recette



Produit de la mer durable



Appellation d'origine protégée



Produit décongelé

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.