Menu Grand Langres Novembre Décembre

	Lundi 16/11/2026	Mardi 17/11/2026	Mercredi 18/11/2026	Jeudi 19/11/2026	Vendredi 20/11/2026
ENTRÉES	Céleri rémoulade *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Oeuf dur à la mayonnaise *Oeufs, Moutarde, Sulfites* Saucisson à l'ail cornichon *Moutarde*	Soupe de lentilles corail au lait de coco *Lait*	Emincé d'endives et vinaigrette à la moutarde *Moutarde, Sulfites*	Betterave, croquant noix , crème chèvre miel *Fruits à coque, Lait, Sulfites*
PLATS	Boulgour sauce pois chiche à la marocaine *Gluten, Moutarde*	Hoki sauce estragon *Poissons, Gluten, Lait*	Sauté de boeuf sauce romarin *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Fussilis aux légumes du sud et dés de fromage de brebis *Gluten, Lait*	Emincé de porc et sauce au paprika *Gluten* Oeufs durs sauce béchamel *Oeufs, Gluten, Lait*	Nuggets de blé et ketchup *Céleri, Gluten, Moutarde* Nuggets de poulet et ketchup *Gluten*
GARNITURES		Riz *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Ratatouille *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Purée à la patate douce *Lait*	Carotte au jus *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*
PRODUITS LAITIERS	Gouda *Lait*	Pont l'évêque *Lait*	Fromage blanc à la fraise *Lait*	Saint paulin *Lait*	Yaourt Laistelle sucré *Lait*
DESSERTS	Crème dessert pralinée *Gluten, Lait*	Fruit saison *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Muffin au Chocolat *Gluten, Lait, Soja*	Fruit saison *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gateau au Caramel *Gluten*
BOULANGERIE	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*	Pain *Gluten*

Repas végétarien

Légendes :

- Repas végétarien
- Produit local (dans un périmetre 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.