Menu Grand Langres Novembre Décembre

	Lundi 23/11/2026	Mardi 24/11/2026	Mercredi 25/11/2026	Jeudi 26/11/2026	Vendredi 27/11/2026
ENTRÉES	Emincé de chou rouge vinaigrette à la moutarde *Moutarde, Sulfites*	Salade verte fraîche et vinaigrette balsamique *Moutarde, Sulfites*	Macédoine mayonnaise *Oeufs, Moutarde, Sulfites*	Houmous et pain de mie *Gluten, Sésame*	Crudité locale et vinaigrette à la moutarde *Moutarde, Sulfites*
PLATS	Colin d'Alaska pané riz soufflé *Poissons, Gluten* Blé bio, sauce légumes et pois cassés *Gluten*	Boulette de sarrasin, lentilles légumes sauce tomate *Céleri, Gluten, Lait* Steak haché de boeuf sauce ketchup *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Rôti de porc au curry *Gluten, Lait, Moutarde* Riz, korma de chou-fleur et cranberry *Lait, Moutarde, Sulfites*	Omelette sauce tomate *Oeufs, Gluten, Lait*	Sauté de boeuf local et sauce aigre douce *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire* Pâtes locales bio, lentilles, tomates façon bolognaise et emmental *Gluten, Lait*
GARNITURES	Blé *Gluten*	Julienne de légumes à l'ail et pommes de terre *Céleri*	Gratin de chou-fleur à la béchamel *Gluten, Lait*	Haricots verts à l'ail *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Pâtes locales *Gluten*
PRODUITS LAITIERS	Edam *Lait*	Yaourt au miel *Lait*	Camembert *Lait*	Fromage blanc sucré *Lait*	Langres *Lait*
DESSERTS	Fruit saison *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Beignet à la pomme *Oeufs, Gluten*	Fruit saison *Pas d'allergènes à déclaration obligatoire*	Gâteau à la cannelle *Gluten, Lait*	Crème dessert vanille *Lait*
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.