

Menu Grand Langres

Lundi
02/03/2026

Mardi
03/03/2026

Mercredi
04/03/2026

Jeudi
05/03/2026

Vendredi
06/03/2026



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 sauce à la mayonnaise
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Salade verte aux croutons
Gluten
Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

PLATS

Ragoût de boeuf à l'antillaise
Gluten, Moutarde

Quenelles gratinées à la Normande
Oeufs, Gluten, Lait

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

Haché de poulet au jus
Gluten

Colin d'Alaska pané riz soufflé
Poissons, Gluten

Couscous végétal
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Cheeseburger
Gluten, Lait, Moutarde, Sésame, Soja

Coquillettes sauce butternut cheddar, crumble salé
Gluten, Lait

Parmentier égrené végétal et purée de céleri
Céleri, Lait

GARNITURES

Semoule
Gluten

Riz pilaf
Lait

Pommes risolées
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 à la gelée de groseille
Lait

Bûchette lait de mélange
Lait

DESSERTS

Compote pommes et bananes allégées en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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 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

Lundi
09/03/2026

Mardi
10/03/2026

Mercredi
11/03/2026

Jeudi
12/03/2026

Vendredi
13/03/2026

ENTRÉES

Salade de pâtes perles surimi carotte
Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Tartine oeuf et ciboulette
Oeufs, Gluten, Lait

SALADES

Carottes 🌱 râpées au citron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cubes de betteraves
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

Céleri 🌱 remoulade
Oeufs, Moutarde, Sulfites

PLATS

Falafels à la tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Merlu 🐟 crumble moutarde et sauce safranée
Poissons, Gluten, Fruits à coque, Lait, Moutarde, Sulfites

Sauté de veau marengo
Sulfites

Rôti de porc aux herbes
Gluten

Farfalle sauce crème de courgette aux légumes et pois gourmand
Gluten, Soja

Merguez
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Moussaka végétarienne
Gluten, Lait

Tortilla campesina
Oeufs, Lait

GARNITURES

Boulgour
Gluten

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petits pois 🌱
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Semoule
Gluten



PRODUITS LAITIERS

Brie
Lait

Yaourt aromatisé
Lait

Camembert
Lait

Pont l'évêque 🧀
Lait

DESSERTS

Fruit saison 🌱
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Compote tous fruits allégée en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

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

Tarte au citron
Oeufs, Gluten, Lait

Biscuit de Savoie
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 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.

Menu Grand Langres

Lundi
16/03/2026

Mardi
17/03/2026

Mercredi
18/03/2026

Jeudi
19/03/2026

Vendredi
20/03/2026

ENTRÉES

Cornichon
Moutarde

Oeuf dur à la mayonnaise 
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Pâté de campagne
Gluten, Lait, Moutarde, Soja

Salade à la grecque (tomate, concombre,
fromage de brebis, olive)
Lait

SALADES

Pommes de terre à l'échalote
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Concombre rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Chou blanc et dés de mimolette 
Lait, Sulfites

Vinaigrette moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Vinaigrette moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

PLATS

Hoki  sauce bretonne
Poissons, Gluten, Lait

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

Oeufs brouillés aux fines herbes
Oeufs, Lait

Boulettes de boeuf  sauce provençale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Spaghettis sauce crème aux lardons
Gluten, Lait

Couscous de boulghour, légumes et boulettes
de sarrasin
Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Coquillettes sauce carotte bâtonnet, potiron et
mozzarella cheddar
Gluten, Lait

Wing de poulet sauce barbecue
Gluten, Moutarde, Sulfites

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

Torsades sauce 3 fromages parmesan
mozzarella bleu et cheddar
Gluten, Lait

GARNITURES

Riz 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes et pommes de terre vapeur
persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Mélange 5 céréales
Gluten, Soja

Pommes de terre cube rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Gouda
Lait

Fromage blanc saveur vanille laistelle 
Lait

Cantal 
Lait

Buche de chèvre 
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

DESSERTS

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

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Beignet au chocolat et noisettes 
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Gâteau au chocolat et haricots rouges
mexicain
Oeufs, Soja, Sulfites

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

BOULANGERIE

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

Pain
Gluten

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 Végétarien

Menu Grand Langres

Lundi
23/03/2026

Mardi
24/03/2026

Mercredi
25/03/2026

Jeudi
26/03/2026

Vendredi
27/03/2026



ENTRÉES

Cake à la tomate olives et basilic
Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites

Dips radis et houmous pois chiche
Sésame

SALADES

Chou rouge 
Sulfites

Macédoine sauce à la mayonnaïse
Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites

Salade à la grecque (tomate, concombre, fromage de brebis, olive)
Lait

Vinaigrette moutarde et à la tomate
Moutarde, Sulfites

PLATS

Palette de porc sauce provençale
Gluten

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

Boulette de sarrasin lentille légume sauce tomate
Céleri, Gluten, Lait

Filet de cabillaud  sauce champignon crème
Poissons, Lait

Nuggets au blé ketchup à la pomme
Gluten, Sulfites

Gratin gnocchetti brocoli cheddar et mozzarella
Gluten, Lait

Tajine de boeuf
Gluten

Riz  sauce champignon à la crème 
Lait

Nuggets de poulet et ketchup de pommes
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

GARNITURES

Purée de brocolis
Lait

Semoule 
Gluten

Riz créole 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes rissolées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Comté 
Lait

Fromage blanc à la confiture de fraise 
Lait

Tomme blanche
Lait

Bûchette lait de mélange
Lait

Saint Paulin
Lait

DESSERTS

Riz au lait et coulis de chocolat
Lait, Soja

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ananas et framboise
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau au yaourt
Oeufs, Gluten, Lait, 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 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

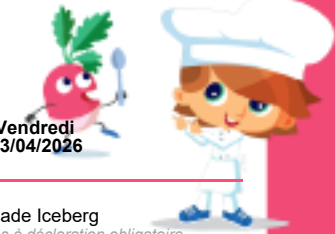
Lundi
30/03/2026

Mardi
31/03/2026

Mercredi
01/04/2026

Jeudi
02/04/2026

Vendredi
03/04/2026



ENTRÉES

Soupe au potiron
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Lentilles à l'échalote
Moutarde, Sulfites

Salade Iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

SALADES

Carottes râpées au citron 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

Chou blanc et dés de mimolette 
Lait, Sulfites

PLATS

Chipolatas
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Clafoutis chou fleur, pomme de terre et mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Falafels aux pois chiche, fèves et menthe
Gluten
Sauté de boeuf sauce gardiane (orange, tomate, balsamique) 
Sulfites

Spaghetti au saumon à l'aneth
Poissons, Gluten, Lait, Sulfites
Spaghettis, crème de courgettes et petits pois
Gluten, Lait

Beignets sticks de mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Merlu  sauce vatapa
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait, Sulfites
Riz et chili végétal aux haricots rouges
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

GARNITURES

Purée de pomme de terre
Lait

Petits pois à l'étuvé 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Carottes au cumin
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz créole 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Brie
Lait

Saint Nectaire 
Lait

Emmental
Lait

Yaourt nature sucré
Lait

Gouda
Lait

DESSERTS

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ile flottante
Oeufs, Lait

Compote pommes et bananes allégées en sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Cake pistache fleur d'oranger
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja, Sulfites

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

Lundi
06/04/2026

Mardi
07/04/2026

Mercredi
08/04/2026

Jeudi
09/04/2026

Vendredi
10/04/2026

ENTRÉES

Salade de riz aux olives
Moutarde, Sulfites

Nid de Carottes râpées bille de mozzarella
moutarde à l'ancienne
Lait, Moutarde, Sulfites

SALADES

Salade piemontaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

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

PLATS

Escalope de dinde sauce vallée d'auge
Gluten, Lait

Torsade à la sauce tomate façon bolognaise
de pois cassé
Céleri, Gluten, Lait

Beignet de poisson blanc
Poissons, Gluten, Lait, Moutarde

Boulettes au mouton et boeuf sauce
printanière
Gluten, Soja

Fondant au fromage de brebis
Oeufs, Gluten, Lait, Sulfites

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

Parmentier égrené végétal et purée pommes
de terre
Lait

GARNITURES

Epinards en branche béchamel
Gluten, Lait

Pois cassés à la provençale
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pomme de terre à la muscade
Lait

PRODUITS LAITIERS

Fromage blanc
Lait

Mimolette
Lait

Langres
Lait

Tomme blanche
Lait

DESSERTS

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Tartelette caramel chocolat et pralines roses
Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja

Smoothie à la pêche
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau façon cookie aux pépites de chocolat
Oeufs, Gluten, Soja, Sulfites

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

Lundi
13/04/2026

Mardi
14/04/2026

Mercredi
15/04/2026

Jeudi
16/04/2026

Vendredi
17/04/2026



ENTRÉES

Radis au beurre
Lait

SALADES

Macédoine mayonnaise
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Haricots blancs sauce ravigote
Moutarde, Sulfites

Courgettes râpées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Salade iceberg
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette moutarde et aux herbes
Moutarde, Sulfites

PLATS

Colombo de porc
Gluten, Moutarde

Lasagnes aux légumes du sud
Gluten, Lait

Boulette sarrasin lentille légume sc fromage
blanc menthe épice kebab
Céleri, Oeufs, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Daube de boeuf à la Provençale
Gluten

Jambon fumé grillé
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Falafels à la tomate
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Colin d'Alaska pané riz soufflé
Poissons, Gluten

Omelette à l'emmental
Oeufs, Lait

Quenelles nature sauce armoricaine
Céleri, Crustacés, Oeufs, Poissons, Gluten, Lait, Soja, Sulfites

GARNITURES

Cordiale de légumes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Polenta crémeuse
Lait

Haricots verts à l'ail
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée à la patate douce
Lait

PRODUITS LAITIERS

Yaourt nature sucré
Lait

Gouda
Lait

Emmental
Lait

Comté
Lait

Coulommiers
Lait

DESSERTS

Gâteau basque
Oeufs, Gluten, Lait

Fruit saison
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Smoothie pomme, cranberry, yaourt
Lait

Far Breton
Oeufs, Gluten, Lait

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 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

Lundi
20/04/2026

Mardi
21/04/2026

Mercredi
22/04/2026

Jeudi
23/04/2026

Vendredi
24/04/2026

ENTRÉES

Cornichon
Moutarde

Mousse de canard
Oeufs, Gluten, Lait

SALADES

Concombre rondelles
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Salade de tomate au maïs  vinaigrette
Gluten, Sésame, Soja, Sulfites

Salade verte
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette moutarde et balsamique
Moutarde, Sulfites

Betteraves mimosa
Oeufs

Salade coleslaw 
Oeufs, Moutarde, Sulfites

Salade de tomate au maïs vinaigrette
Gluten, Sésame, Soja, Sulfites

PLATS

Couscous végétal aux 5 légumes et raisins
secs et pois chiches rotis
Céleri, Gluten, Moutarde, Sulfites

Cordon bleu de volaille
Gluten, Lait, Soja

Aiguillettes de poulet  et jus aux herbes
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Boeuf bourguignon
Gluten, Sulfites

Dés colin d'Alaska  sauce aux légumes
d'été
Crustacés, Poissons, Gluten, Lait

Penne sauce haricots rouge, carottes, fèves
et billes de mozzarella
Gluten, Lait

Riz sauce pesto brocolis haricot blanc
Lait

Omelette à l'emmental
Oeufs, Lait

Curry de lentilles aux épices et riz thaï
Moutarde

GARNITURES

Penne aux tomates et à l'huile de tournesol
olive
Gluten

Brocolis
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Ratatouille
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Riz pilaf 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

PRODUITS LAITIERS

Bûchette lait de mélange
Lait

Pont l'évêque 
Lait

Coulommiers 
Lait

Fromage blanc à la crème de marron
Lait

Edam
Lait

DESSERTS

Compote pommes et bananes allégées en
sucres
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Crumble aux fruits rouges
Gluten, Fruits à coque

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Gâteau façon financier à la farine de pois
chiche
Oeufs, 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 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

Lundi
27/04/2026

Mardi
28/04/2026

Mercredi
29/04/2026

Jeudi
30/04/2026

Vendredi
01/05/2026



ENTRÉES

Céleri  rémoulade
Oeufs, Moutarde, Sulfites

SALADES

Tzatziki de concombre
Lait

Tomates et de fonds d'artichaut en salade
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Salade mêlée
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette moutarde et sauce Bulgare
Lait, Moutarde, Sulfites

PLATS

Boeuf sauce tomate oignon épices
Gluten, Sésame

Poulet sauce saveur kebab
Lait, Sulfites

Boulettes de boeuf et volaille façon catalane
Gluten, Soja

Riz, colombo de pois chiche
Moutarde, Sulfites

Omelette piperade
Oeufs, Lait

Quiche à la courgette tomate et mozzarella
Oeufs, Gluten, Lait

Nuggets au blé
Gluten

GARNITURES

Carottes et pommes de terre vapeur persillées
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Macaroni semi-complet 
Gluten

Aubergine et son crumble
Gluten, Sulfites

PRODUITS LAITIERS

Fromage blanc 
Lait

Saint Nectaire 
Lait

Tomme grise
Lait

Emmental
Lait

Sucre

Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

DESSERTS

Fruit saison 
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Banane au chocolat
Lait, Soja

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

Beignet à la framboise 
Oeufs, Gluten

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