



Les menus des restaurants scolaires Ecole maternelle Anne Frank et Elementaire Antoine de St Exupéry

du 05 au 30 mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	05/05/2025	06/05/2025	07/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
Entrée	Concombres Bio**	Sardines à l'huile	Tomates	Férié	Salade verte maïs pignons
Entrée alternative					
Plat du jour	Poisson* sauce chorizo	Sauté de lapin	Rôti de bœuf Bio ketchup		Bruchetta tomates courgettes
Plat alternatif		Omelette	Poisson blanc*		emmental
Accompagnement	Coquillettes	Petits pois jeunes carottes	Brocolis Bio		
Fromage	Fromage Bio**	Fromage **			Fromage Bio**
Dessert	Compote de pêche Bio	Fruit de saison bio**	Fromage blanc sucré Biscuit*		Glace*
	12/05/2025	13/05/2025	14/05/2025	15/05/2025	16/05/2025
Entrée	Taboulé au thon	Guacamole	Betteraves Bio	Carottes râpées Bio**	Mousse de foie forestière
Entrée alternative					Œuf dur Bio
Plat du jour	Cuisse de poulet	Chili sin carné	Tortilla	Rôti de veau Bio sauce moutarde	Poisson frais* sauce hollandaise
Plat alternatif	poisson blanc*			Carré de boulgour et légumes*	
Accompagnement	Ratatouille Bio	Riz	Salade Bio	Pommes dauphines *	Flan courgettes patates Bio
Fromage	Fromage Bio**		Yaourt*	Purée de fruits Bio*	Fruit de saison bio**
Dessert	Fruit de saison Bio**	Petits suisses aux fruits			
	19/05/2025	20/05/2025	21/05/2025	22/05/2025	23/05/2025
Entrée	Concombres Bio**	Tomate bio	Radis beurre	Salade verte au fromage	Salade de pâtes
Entrée alternative					
Plat du jour	Sauté de poulet au curry	Gigot d'agneau	Carbonara	Moules Bio	Bouchées panées épinards
Plat alternatif	Curry de pois chiche	Poisson blanc*	Emincé de blé		emmental *
Accompagnement	Semoule	Purée de carottes Bio	Spaghettis	Frites Bio	Haricots verts Bio *
Fromage	Fromage Bio**			Fromage Bio**	
Dessert	Fruit de saison Bio**	Crème dessert	Fruit de saison*	Fruit de saison Bio**	Yaourt Bio**
	26/05/2025	27/05/2025	28/05/2025	29/05/2025	30/05/2025
Entrée	Tomate Bio**	Œuf Bio mayonnaise	Concombres mimolette		
Entrée alternative					
Plat du jour	Rôti de porc sauce aux pommes	Moussaka	Filet de truite fraîche	Férié	Pont
Plat alternatif	Poisson*	Moussaka de lentilles			
Accompagnement	Poêlée campagnarde*	Salade	Epinards Riz Bio		
Fromage					
Dessert	Fromage blanc Bio**	Cheesecake	Crème aux œufs		

* Selon arrivage

* plats surgelés

** "Aide UE à destination des écoles"

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peuvent être soumis à des changements sans préavis.

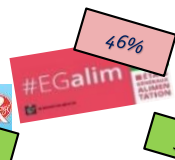


Les plats sont "fait maison" avec des produits frais et de qualité. Les plats surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés dans le respect du GEMRCN conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 et contrôlés par une diététicienne nutritionniste. Les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des plats alternatifs sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Pour toutes informations, contacter le service Restauration de la ville de Langon 05/56/62/37/92 ou courriels: restogarros@langon33.fr ou anthony.goncalves@langon33.fr. Pour les enfants allergiques, un protocole d'accueil est mis en place et doit être signé par les parents et le PAI doit être transmis à la cuisine.

viandes et oeufs d'origine France sauf contrainte d'approvisionnement



Tous les mardis du pain Bio est servi.



ma-cantine.agriculture.gouv.fr



Allergènes - codification	5 Arachide	10 Moutarde
1 Gluten	6 Soja	11 Sésame
2 Crustacés	7 Lait	12 Sulfites
3 œuf	8 Fuits à coques	13 Lupin
4 poisson	9 Céleri	14 Mollusques

