



Les Menus des restaurants scolaires écoles maternelle Anne Frank et élémentaire Antoine de Saint Exupéry



	Lundi 06/01/2024	Mardi 07/01/2024	Mercredi 08/01/2024	Jeudi 09/01/2024	Vendredi 10/01/2024
Entrée	Tarte au fromage •	Tourin à la tomate	Mortadelle	Pomelos Bio**	Endives aux pommes
Entrée alternative			Œuf dur Bio		
Plat du jour	Poisson* sauce épices douces	Carbonara	Pilons de poulet aux herbes	Emincé végétal à la basquaise	Rôti de bœuf Bio
Plat alternatif		Emincé de blé à la crème	Poisson*		Poisson*
Accompagnement	Carottes Bio**	Spaghettis	Haricots beurre •	Semoule Bio	Frites de patates douces •
Fromage		Gouda	Fromage Bio*	Yaourt artisanal Bio	Fromage*
Dessert	Galette des Rois du boulanger	Purée de fruits Bio	Fruit de saison Bio*		Fruit de saison Bio**
	13/01/2024	14/01/2024	15/01/2024	16/01/2024	17/01/2024
Entrée	Radis rose Bio**	Œuf dur Bio vinaigrette	Macédoine de légumes	Crêpe au fromage •	Bouillon vermicel
Entrée alternative					
Plat du jour	Boudin noir	Pizza bolognaise de soja	Poisson frais* sauce estragon	Pot-au-feu Bio	Lasagnes épinards chèvre
Plat alternatif	Galette de lentilles •	Salade verte Bio	Riz Bio	Bouchée panée aux épinards	Salade verte Bio
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Edam	Yaourt fermier sucré	Légumes pot-au-feu Bio	Coupe Hélène
Fromage	Fromage*	Ananas coulis de fruits		Fromage Bio*	
Dessert	Fruit de saison Bio**			Fruit de saison Bio**	
	20/01/2024	21/01/2024	22/01/2024	23/01/2024	24/01/2024
Entrée	Chou blanc à l'indienne	Quiche lorraine •	Soupe de légumes Bio	Carottes râpées Bio**	Duo de charcuterie*
Entrée alternative		Quiche au fromage •			Sardines
Plat du jour	Curry de lentilles à l'indienne	Pavé de saumon •	Stick pané au fromage •	Emincé de veau à la crème	Rôti de dinde Orloff
Plat alternatif				Boulettes végétales* •	Poisson* •
Accompagnement	Riz	Fondue de poireaux quinoa	Flan de chou-fleur	Nouilles Bio	Haricots plats •
Fromage		Fromage blanc aux fruits Bio	Galette des Rois du boulanger	Fromage Bio*	Fruit de saison Bio**
Dessert	Flan coco			Fruit de saison Bio**	
	27/01/2024	28/01/2024	29/01/2024	30/01/2024	31/01/2024
Entrée		Céleri rémoulade	Salade de chou asiatique	Betteraves pignons de pin	Soupe Dubarry
Entrée alternative					
Plat du jour	Bouchée à la Reine	Aiguillettes de canard	Emincé de bœuf aux oignons	Foie de veau •	Gratin de patates Butternut et
Plat alternatif	Bouchée aux fruits de mer	Aiguillettes de poisson •	Omelette Bio	Stick de mozzarella •	mozzarella
Accompagnement	Ecrassé de patates Bio	Jeunes carottes Bio**	Riz cantonnais	Petits pois	Salade verte Bio
Fromage	Fromage à la coupe Bio*			Fromage Bio*	
Dessert	Fruit de saison Bio**	Mousse chocolat liégeois	Cubes mangue letchi	Fruit de saison Bio**	Yaourt fermier vanillé

* Selon arrivage

• plats surgelés

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peut-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 menus alternatifs sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Pour toutes informations, contacter le service Restauration de la ville de Langon au 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.



Tous les mardis du pain Bio est servi



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



ma-cantine.agriculture.gouv.fr



**"Alda UE à destination des écoles

Allergènes - codification

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 œuf
- 4 poisson

- 5 Arachide
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coques
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques