

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	01/09/2025	02/09/2025	03/09/2025	04/09/2025	05/09/2025
Entrée	Macédoine de légumes	Toasts de rillettes de sardines	Tomate bio emmental maïs	Carottes râpées bio**	Pastèque bio**
Entrée alternative					
Plat du jour	Emincé végétal à la tomate	Cuisse de poulet	Escalope de veau bio	Rôti de bœuf bio	Poisson frais* sauce chorizo
Plat alternatif		Poisson blanc*	Pané de blé	Omelette bio	Poisson frais* sauce citron
Accompagnement	Pâtes*	Ratatouille	Purée de brocolis	Poêlée de légumes*	Pommes de terre vapeur
Fromage		Fromage bio**		Fromage**	
Dessert	Compote biscuit	Fruit de saison bio**	Liégeois chocolat	Glace*	Fromage blanc
	08/09/2025	09/09/2025	10/09/2025	11/09/2025	12/09/2025
Entrée	Salade de riz	Salade verte aux croûtons	Saucisson à l'ail	Concombres cœurs de palmier	Salade haricots verts maïs tomate
Entrée alternative			Œuf dur vinaigrette		
Plat du jour	Aiguillettes de poulet	Lasagnes à la bolognaise	Poisson à la bordelaise	Chipolatas	Gratin de pâtes aux légumes
Plat alternatif	Aiguillettes de poisson	Lasagnes aux légumes	Chou-fleur	Poisson	
Accompagnement	Carottes à la crème		Fromage*	Purée de pommes de terre	
Fromage	Fromage bio**	Fromage*	Fruit de saison*	Petits suisses sucrés	Fromage*
Dessert	Fruit de saison bio**	Compote bio			Fruit de saison bio**
	15/09/2025	16/09/2025	17/09/2025	18/09/2025	19/09/2025
Entrée	Melon bio**	Œuf mayonnaise	Taboulé au jambon	Concombres bio**	Radis bio**
Entrée alternative			Taboulé au thon		
Plat du jour	Escalope de veau bio sauce roquefort	Risotto parmesan courgette	Sauté de dinde	Ventrèche	Poisson frais*
Plat alternatif	Omelette		Galette végétale*	Poisson blanc	Epinards quinoa
Accompagnement	Pommes de terre sautées	Fromage*	Gratin de légumes*	Lentilles	
Fromage		Fruits au sirop	Glace*	Fromage*	Yaourt fermier
Dessert	Crème dessert			Fruit de saison**	
	22/09/2025	23/09/2025	24/09/2025	25/09/2025	26/09/2025
Entrée	Feuilleté	Tomates bio**	Salade verte mimosette cubes	Guacamole	Cornet russe
Entrée alternative					Macédoine de légumes
Plat du jour	Escalope de dinde	Bavette d'aloyau	Sauté de porc sauce tomate	Omelette de pommes de terre	Brandade de morue
Plat alternatif	Poisson blanc	Crousti fromage	Boulettes végétales		Salade bio
Accompagnement	Gratin de courgettes bio	Salsifis carottes persillés	Frites bio	Ratatouille	
Fromage				Fromage*	
Dessert	Fromage blanc bio**	Tartelette aux fruits	Compote	Fruit de saison**	Cocktail de fruits biscuit

HVE Haute valeur environnementale

* Selon arrivage

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

Tous les mardis du pain bio est servi

Les plats sont "fait maison" avec des produits frais et de qualité. 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 au 05/56/62/37/92 ou courriel : 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. Le PAI doit être transmis au service restauration.



**"Aide UE à destination des écoles"



Allergènes - codification

1 Gluten	5 Arachide	10 Moutarde
2 Crustacés	6 Soja	11 Sésame
3 Œuf	7 Lait	12 Sulfites
4 Poisson	8 Fruits à coques	13 Lupin
	9 Céleri	14 Mollusques

