

Du 29/09/2025 au 17/10/2025

	Lundi 29/09/2025	Mardi 30/09/2025	Mercredi 01/10/2025	Jeudi 02/10/2025	Vendredi 03/10/2025
Entrée	Brocolis bio en salade	Toast de saumon fumé	Concombres cube de fromage	Radis**	Mâche mimolette
Entrée alternative					
Plat du jour	Saucisse bio	Moussaka au bœuf bio	Poisson frais*	Poulet basquaise	Risotto d'orzo à la courgette et gruyère
Plat alternatif	Poisson blanc*	Moussaka égrené de pois		Boulettes végétales	
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Salade bio	Piperade semoule	Pommes risolées bio	
Fromage		Fromage**			
Dessert	Fromage blanc bio **	Fruit de saison**	Crème dessert	Laitage*	Compote bio et biscuit*
	06/10/2025	07/10/2025	08/10/2025	09/10/2025	10/10/2025
Entrée		Velouté de cresson	Pâté de campagne	Carottes râpées à l'emmental	Tomates **
Entrée alternative			Sardines à l'huile		
Plat du jour	Chili sin carne à la protéine de pois	Paupiettes de veau sauce aux champignons	Pavé de bœuf sauce poivre	Jambon braisé sauce mère	Lasagnes au saumon
Plat alternatif		Paupiettes de saumon	Omelette nature	Crousti fromage	
Accompagnement	Riz bio	Pommes de terre vapeur	Haricots verts bio	Poêlée de légumes*	Salade bio
Fromage	Fromage**		Fromage bio*		Fromage**
Dessert	Fruit de saison**	Yaourt fermier	Fruit de saison*	Liégeois chocolat	Compote bio

Semaine du Goût "thème Cinema"

THE SIMPSONS **Winnie l'Ourson** **MERCREDI** **Astérix** **Disney Princesses**

	13/10/2025	14/10/2025	15/10/2025	16/10/2025	17/10/2025
Entrée	Salade de maïs et haricots rouges	Salade toast de chèvre chaud au miel	Soupe verte	Assiette de cochonaille	Soupe à la citrouille
Entrée alternative					
Plat du jour	Hot-dog	Filet de canette sauce au miel	Black burger de bœuf bio	Sardines à la tomate	Boulettes courgette menthe à la sauce tomate
Plat alternatif	Hot-dog saucisse végétale	Steak végétal sauce au miel	Black burger steak de soja	Rôti de porc sauce magique	
Accompagnement	Oignons rings	Haricots verts bio	Frites tricolores	Boulettes végétales sauce magique	Spaghettis
Fromage				Brocolis bio	
Dessert	Donut's cacao	Pancake au miel	Pana cotta coulis rouge et kiwi	Fromage**	Pomme rouge caramélisée

HVE Haute valeur environnementale

* Selon arrivage

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 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 05/56/62/3792 ou courriels: restogarros@langon33.fr ou anthony.goncalves@langon33.fr. Pour les enfants allergiques, un protocole d'accueil est mis en place, il doit être signé par les parents et le PAI doit être transmis à la cuisine.

**"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 Fuits à coques	13 Lupin
	9 Céleri	14 Mollusques