

	Lundi 03/11/2025	Mardi 04/11/2025	Mercredi 05/11/2025	Jeudi 06/11/2025	Vendredi 07/11/2025
Entrée	Potage de légumes	Salade de pommes de terre cornichon	Carottes bio râpées	Chou chinois vinaigrette	Taboulé
Entrée alternative					
Plat du jour	Poisson*	Omelette bio	Chipolatas de Bazas	Rôti de dinde	Rôti de bœuf bio
Plat alternatif			Poisson blanc	Galette de lentilles bio	Poisson*
Accompagnement	Riz pilaf	Piperade	Lentilles bio	Gratin dauphinois de butternut bio	Gratin de brocolis bio
Fromage		Fromage**		Fromage*	
Dessert	Compote bio	Fruit de saison**	Petits suisses aux fruits	Fruit de saison**	Yaourt fermier de Nadège
	10/11/2025	11/11/2025	12/11/2025	13/11/2025	14/11/2025
Entrée	Betteraves à l'échalote		Saucisson beurre	Tourin à la tomate	Œuf dur bio vinaigrette
Entrée alternative			Sardines		
Plat du jour	Blanquette de veau bio	Férié	Quiche saumon épinards	Côte de porc bio à l'ail	Crousti au fromage
Plat alternatif	Boulettes de blé			Galette de légumes	
Accompagnement	Frites bio		Salade bio	Flageolets	Carottes vichy bio
Fromage	Fromage*		Fromage*	Fromage**	
Dessert	Fruit de saison*		Mousse au chocolat	Fruit de saison**	Tarte aux pommes
	17/11/2025	18/11/2025	19/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
Entrée	Céléri rémoulade bio	Pâté de campagne de Bazas	Soupe à la carotte	Salade verte croûtons et fromage	Soupe de potiron bio au lait
Entrée alternative		Rillettes de sardines			
Plat du jour	Boudin noir de Bazas	Filet de poulet bio	Nuggets de blé sauce tartare	Filet de colin sauce beurre blanc	Curry de pois chiches aux champignons
Plat alternatif	Poisson blanc*	Omelette nature bio		Poêlée de légumes*	Riz thaï
Accompagnement	Ecrasé de pommes de terre bio	Gratin de chou-fleur bio	Haricots plats bio		Fromage*
Fromage	Fromage**		Fromage*	Crème dessert bio	Fruit au sirop*
Dessert	Fruit de saison**	Yaourt **	Fruit de saison*		
	24/11/2025	25/11/2025	26/11/2025	27/11/2025	28/11/2025
Entrée	Crêpe au fromage	Kiwi**	Salade niçoise	Soupe de navet au miel	Guacamole toasté
Entrée alternative					
Plat du jour	Escalope de volaille à la milanaise	Tartiflette	Bœuf bourguignon bio	Boulettes de pois sauce napolitaine	Poisson frais* sauce au beurre
Plat alternatif	Falafels	Tartiflette sans viande	Poisson*		
Accompagnement	Duo de courgettes bio persillées	Salade bio	Patates douces bio au four	Pâtes à l'emmental râpé	Haricots beurre bio
Fromage	Fromage*		Petits suisses sucrés bio	Yaourt fermier de Nadège	Fromage**
Dessert	Fruit de saison*	Flan nappé caramel			Fruit de saison**

"Fait maison" * Selon arrivage Produit Surgelé Produit Bio Pain bio tous les mardis Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peuvent être soumis à des changements sans préavis.



Les plats "fait maison" sont préparés 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 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. Le PAI doit être transmis à la Directrice.



#EGalim



"Aide UE à destination des écoles"



Allergènes - codification

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

