

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



Du 05 janvier au 31 janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	05/01/2026	06/01/2026	07/01/2026	08/01/2026	09/01/2026
Entrée	Quiche Lorraine	Soupe potimarron et crème de gruyère	Pâté en croûte	Lentilles bio vinaigrette	Betteraves crues râpées**
Entrée alternative	Quiche au fromage		Surimi		
Plat du jour	Paupiette de veau	Sauté de canard aux olives	Chipolatas de Bazas	Omelette bio	Poisson frais*
Plat alternatif	Paupiette de saumon	Boulettes végétales	Poisson blanc		
Accompagnement	Jeunes carottes	Ecrasé de pommes de terre bio	Gratin de chou-fleur bio	Frites bio	Epinards à la crème et riz
Fromage	Fromage**			Fromage**	
Dessert	Fruit de saison**	Galette des Rois BIO	Crème dessert chocolat bio	Fruit de saison**	Yaourt fermier
	12/01/2026	13/01/2026	14/01/2026	15/01/2026	16/01/2026
Entrée	Tourin à la tomate	Carottes râpées**	Velouté de poireaux	Toast de sardines au fromage frais à tartiner	Radis**
Entrée alternative					
Plat du jour	Rôti de porc au miel et moutarde	Chausson pané tomate et fromage	Lasagnes de bœuf	Filet de poulet bio sauce champignons	Blanquette de poisson aux poireaux
Plat alternatif	Poisson*		Lasagnes égréné de pois	Emincé de blé	
Accompagnement	Pommes de terre grenaille	Petits pois	Salade bio	Brocolis bio	Riz
Fromage	Fromage**				
Dessert	Fruit de saison**	Yaourt à la grecque**	Galette des Rois	Cocktail de fruits	Petits suisses aux fruits
	19/01/2026	20/01/2026	21/01/2026	22/01/2026	23/01/2026
Entrée	Macédoine de légumes	Chou blanc au fromage et raisins	Charcuterie bio*	Salade verte au saumon fumé	Bouillon vermicelles
Entrée alternative			Œuf dur bio		
Plat du jour	Pizza au fromage, champignons et olives noires	Filet mignon de porc sauce fromage frais	Poisson frais*	Pot-au-feu bio	Cuisse de poulet bio
Plat alternatif		Poisson*		Boulettes de pois	Omelette bio
Accompagnement	Salade bio	Pommes noisette	Quinoa	Légumes bio vapeur	Gratin de courgettes bio
Fromage			Fromage**	Fromage**	Fromage**
Dessert	Mousse au chocolat	Compote de fruit*	Fruit de saison*	Pâtisserie*	Fruit de saison**
	26/01/2026	27/01/2026	28/01/2026	29/01/2026	Menu des CM2 30/01/2026
Entrée	Salade d'endives au bleu et noix	Céleri au fromage persillé	Salade de mâche au fromage	Œuf dur vinaigrette	Carottes râpées mimolette
Entrée alternative					
Plat du jour	Rôti de bœuf bio	Gigot d'agneau au thym	Blanquette de veau bio	Emincé végétal à la sauce tomate	Burger poulet
Plat alternatif	Carré de boulgour	Crousti fromage	Poisson bordelaise		Burger poisson
Accompagnement	Gratin de potiron	Purée de pois cassés	Riz	Haricots plats	Frites
Fromage				Fromage**	
Dessert	Panna cotta mandarines	Fruit de saison**	Compote bio	Fruit de saison**	Banane

"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 faits 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 (PAI) est mis en place et doit être signé par les parents et transmis à la cuisine.



***Aide UE à destination des écoles



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

