

Du 01 décembre au 19 décembre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	01/12/2025	02/12/2025	03/12/2025	04/12/2025	05/12/2025
Entrée	Salade de riz	Charcuterie*	Tarte aux poireaux	Betteraves bio*	Velouté de citrouille
Entrée alternative					
Plat du jour	Cuisse de poulet sauce forestière	Hachis parmentier	Poisson meunière citron	Blanquette de veau	Gratiné de mini pennes aux brocolis et ricotta
Plat alternatif	Omelette	Parmentier de cabillaud	Carottes vichy	Crousti fromage	
Accompagnement	Haricots verts bio	Salade	Fromage*	Frites	
Fromage	Crème dessert	Fruit de saison**	Fruit de saison*	Yaourt à la grecque	Fromage**
Dessert					Fruit de saison**
	08/12/2025	09/12/2025	10/12/2025	11/12/2025	12/12/2025
Entrée	Carottes râpées au fromage	Salade d'endives	Pizza au fromage	Surimi mayonnaise	Soupe*
Entrée alternative					
Plat du jour	Pavé de bœuf	Poisson à la Bordelaise	Escalope de dinde sauce au cidre	Carbonara	Rings de chou-fleur sauce tartare
Plat alternatif	Poisson blanc		Omelette	Emincé de blé à la crème	
Accompagnement	Purée de butternut	Riz	Haricots beurre	Pâtes	Julienne de légumes semoule
Fromage		Fromage**			
Dessert	Tarte aux pommes	Fruit de saison**	Coupe liégeois chocolat	Compote bio biscuit*	Petits suisses aux fruits
	15/12/2025	16/12/2025	<i>Menu de Fêtes</i> 17/12/2025	18/12/2025	<i>Menu de Fêtes</i> 19/12/2025
Entrée	Potage Dubarry	Toast de radis noir au tartare	Mousse de canard	Salade feuille de chêne aux croûtons et fromage cube	Duo de minis tartelettes
Entrée alternative			Terrine de poisson		
Plat du jour	Veau marengo	Mélange boulgour quinoa crémeux aux épinards	Pavé de saumon sauce à l'aneth	Poisson frais* sauce citronnée	Rôti de chapon farci aux morilles et sa sauce
Plat alternatif	Emincé de blé				Filet de limande et sa sauce
Accompagnement	Pâtes*	Salade de mâche	Pommes Duchesses	Gratin de brocolis bio	Crumble de butternut
Fromage	Fromage**		Dessert glacé*	Fruit de saison**	Fromage*
Dessert	Fruit de saison**	Yaourt*			Dessert de fêtes

"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 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 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 et le PAI doit être transmis à la cuisine.



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

