

Du 02 au 27 février 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Création du menu par les CP/CE1	Jeudi	Vendredi
	02/02/2026	03/02/2026	04/02/2026	05/02/2026	06/02/2026	
Entrée	Salade verte fromage et croûtons		Carottes râpées bio	Maïs en salade	Jambon de pays	
Entrée alternative						
Plat jour	Steak de bœuf à l'échalote		Dahl de légumineuses à la mangue	Chipolatas	Nuggets de poulet	
Plat alternatif	Omelette		Riz	Poisson*	Nuggets de blé	
Accompagnement	Haricots verts bio		Fromage*	Purée de pommes de terre	Gratin de brocolis	
Fromage		Tagliatelles	Fruit de saison*	Fromage *	Fromage bio**	
Dessert	Crêpe au sucre	Yaourt fermier bio		Mousse au chocolat	Fruit de saison bio**	

Vacances

	23/02/2026	24/02/2026	25/02/2026	26/02/2026	27/02/2026
Entrée	Salade verte mimolette	Carottes râpées Bio**	Brocolis vinaigrette	Samoussa aux légumes	Salade verte bio
Entrée alternative		Embrassadeur			
Plat jour	Veau marengo	Emincé de blé façon basquaise	Pizza royale	Poisson frais*	Lasagnes de bœuf
Plat alternatif	Egréné de pois marengo	Poivrons et blé	Pizza au fromage	Gratin de chou fleur bio	Lasagnes de légumes
Accompagnement	Pommes de terre vapeur Bio	Petits suisses au chocolat	Salade verte bio	Fromage blanc vanille	
Fromage			Fromage*		Fromage bio**
Dessert	Mille-feuille		Fruit de saison*		Fruit de saison bio**



"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 périscolaire, des plats alternatifs sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Pour toute information, contacter le service restauration au 05.56.62.37.92 ou par courriel restogarros@langon33.fr ou anthony.goncalves@langon33.fr. Pour les enfants allergiques, un PAI est mis en place et transmis à la cuisine.



"Aide UE à destination des écoles"
FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

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

