

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	Salade de chou chinois	Carottes râpées bio	Mais en salade	Jambon de pays
Entrée alternative					
Plat du jour	Steak de bœuf à l'échalote	Pavé de saumon sauce citronnée	Dahl de légumineuses à la mangue	Chipolatas	Nuggets de poulet
Plat alternatif	Omelette			Poisson*	Nuggets de blé
Accompagnement	Haricots verts bio	Tagliatelles	Riz	Purée de pommes de terre	Gratin de brocolis
Fromage			Fromage*	Fromage *	Fromage bio**
Dessert	Crêpe au sucre	Yaourt fermier bio	Fruit de saison*	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					
Plat du 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		Salade verte bio		
Fromage			Fromage*		Fromage bio**
Dessert	Mille-feuille	Petits suisses au chocolat	Fruit de saison*	Fromage blanc vanille	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"



Allergènes - codification

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

