

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	02/03/2026	03/03/2026	04/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
Entrée	Chou blanc aux raisins secs	Saucisson sec	Soupe à la carotte	Salade de pommes de terre	Radis rose*
Entrée alternative		Sardines		cornichons oignons maïs	
Plat du jour	Omelette au fromage	Cuisse de poulet	Tajine d'agneau aux abricots	Steak de bœuf	Poisson frais* sauce beurre
Plat alternatif		Poisson*	Tajine de pois chiches	Croc fromage	
Accompagnement	Frites	Haricots verts persillés	Semoule	Poêlée de légumes*	Riz
Fromage		Fromage **		Fromage*	
Dessert	Laitage *	Fruit de saison**	Fromage blanc aux fruits *	Fruit de saison**	Crème dessert vanille
	09/03/2026	10/03/2026	11/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
Entrée	Taboulé oriental	Soupe de poireaux	Mortadelle	Salade d'artichauts	Betteraves*
Entrée alternative			Œuf dur		
Plat du jour	Aiguillettes de canard au curry	Lasagnes bolognaise	Poisson meunière	Sauté de veau marengo	Ravioles d'aubergines
Plat alternatif		Lasagnes de légumes		Emincé de blé marengo	sauce tomate
Accompagnement	Brocolis	Salade	Gratin de chou-fleur	Blé	Salade
Fromage	Fromage**		Fromage*		Fromage*
Dessert	Fruit de saison**	Yaourt fermier	Fruit de saison*	Petits suisses aux fruits	Fruit de saison**
	16/03/2026	17/03/2026	18/03/2026	19/03/2026	20/03/2026
Entrée	Salade verte orange et noix	Guacamole	Salade de riz	Céleri rémoulade	Tourin à la tomate
Entrée alternative					
Plat du jour	Rôti de bœuf sauce au bleu	Poisson bordelaise	Sauté de dinde aux olives	Chipolatas de Bazas	Crousti au fromage
Plat alternatif	Omelette		Nuggets de blé	Poisson*	
Accompagnement	Haricots beurre	Coquillettes	Carottes Vichy	Pommes de terre vapeur	Purée de carottes
Fromage	Fromage*	Fromage**		Fromage **	
Dessert	Cookie	Fruit de saison**	Pâtisserie*	Fruit de saison**	Fromage blanc nature sucré
	23/03/2026	24/03/2026	25/03/2026	26/03/2026	27/03/2026
Entrée	Chou rouge mimolette	Carottes râpées**	Duo de haricots maïs	Concombres croûtons et fromage	Jambon beurre
Entrée alternative					Rillettes de sardines
Plat du jour	Rôti de veau	Galette de légumes au fromage	Pizza aux légumes	Poisson frais*	Tortilla de pommes de terre
Plat alternatif	Poisson*				
Accompagnement	Petits pois	Risotto aux champignons	Salade	Poêlée de légumes*	Salade
Fromage			Fromage*		Fromage**
Dessert	Compote	Petits suisses au chocolat	Fruit de saison*	Velouté aux fruits	Fruit de saison**

* Selon arrivage

"Fait maison"

Produit Surgelé

Produit Bio

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peuvent être soumis à des changements sans préavis.

Pain bio tous les mardis

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. Pour les enfants allergiques, un protocole d'accueil (PAI) est mis en place et doit être signé par les parents. Le PAI est transmis au service restauration.



"Aide UE à destination des écoles"



Allergènes - codification

- 1 Gluten
- 2 Crustacés
- 3 Œuf
- 4 Poisson

5 Arachide

10 Moutarde

6 Soja

11 Sésame

7 Lait

12 Sulfites

8 Fruits à coque

13 Lupin

9 Céleri

14 Mollusques

