

Du 30 Mars au 30 avril 2026

	Lundi 30/03/2026	Mardi 31/03/2026	Mercredi 01/04/2026	Jeudi 02/04/2026	Vendredi 03/04/2026
Entrée	Tarte fromage	Betteraves œuf dur	Macédoine de légumes	Radis	Toasts de rillettes
Entrée alternative					Toast de houmous
Plat du jour	Pâtes à la sauce tomate et emmental râpé	Nuggets de poulet	Croque-Monsieur	Sauté d'agneau	Filet de truite sauce citron
Plat alternatif		Nuggets de blé	Croque au fromage	Boulettes de légumes	Poêlée de courgettes bio
Accompagnement		Carottes Vichy	Salade verte bio	Semoule aux raisins secs	
Fromage		Fromage		Fromage blanc	Gâteau au chocolat
Dessert	Riz au lait	Fruit de saison	Compote biscuit		
Vacances					
Entrée	Accras de morue sauce aigre douce	Œuf dur mayonnaise	Charcuterie*	Lentilles en salade	Salade verte maïs
Entrée alternative			Sardines		
Plat du jour	Filet mignon de porc à l'ail	Pizza au fromage et tomates fraîches	Rôti de dinde	Rôti de veau sauce au poivre	Moules à la crème
Plat alternatif	Poisson blanc*		Cordon végétal sauce tomate	Pavé petit épautre	
Accompagnement	Haricots palettes	Salade verte	Pommes de terre et épinards gratinés	Carottes sautées	Frites
Fromage	Fromage	Liégeois chocolat	Fromage*	Fromage	Laitage*
Dessert	Fruit de saison		Fruit de saison*	Fruit de saison	
Entrée	Brocolis vinaigrette	Concombres et feta	Salade verte tomates cerise	Carottes râpées	
Entrée alternative					
Plat du jour	Dos de cabillaud sauce beurre	Aiguillettes de canard	Bolognaise de bœuf	Omelette au fromage	
Plat alternatif		Poisson bordelaise	Bolognaise de pois		Férial
Accompagnement	Riz	Gratin de chou-fleur	Spaghettis	Potatoes	
Fromage	Fromage				
Dessert	Fruit de saison	Churros nature sucré	Yaourt fermier*	Compote	

"Fait maison" * Selon arrivage 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 restogarros@langon33.fr. Pour les enfants allergiques, un protocole d'accueil est mis en place et doit être signé par les parents. Le PAI est transmis à la cuisine.



#EGalim

48%



Allergènes - codification

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

