

Les menus des restaurants scolaires écoles maternelle Anne Frank et élémentaire Antoine de Saint-Exupéry



Du 04 au 29 Mai 2026

	Lundi 04/05/2026	Mardi 05/05/2026	Mercredi 06/05/2026	Jeudi 07/05/2026	Vendredi 08/05/2026
Entrée	Crêpe emmental	Salade de riz	Avocat	Macédoine de légumes	
Entrée alternative					
Plat du jour	Escalope de porc	Cuisse de poulet	Bavette échalotes	Ragoût de haricots rouges	Féié
Plat alternatif	Omelette	Poisson blanc	Galette de légumes		
Accompagnement	Brocolis sauce mornay	Carottes Vichy	Frites	Quinoa	
Fromage		Fromage*		Fromage*	
Dessert	Yaourt de Nadège	Fruit de saison*	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison*	
	11/05/2026	12/05/2026	13/05/2026	14/05/2026	15/05/2026
Entrée	Salade de pommes de terre à l'oignon rouge	Bâtonnets de carottes sauce fromage blanc	Saucisson sec		
Entrée alternative					
Plat du jour	Poisson meunière	Chipolatas	Emincé de volaille		
Plat alternatif		Bouchées épinards emmental	Emincé de blé	Féié	Pont
Accompagnement	Ratatouille	Lentilles	Tortis		
Fromage	Fromage*				
Dessert	Fruit de saison*	Tarte aux pommes	Fromage blanc à la fraise		
	18/05/2026	19/05/2026	20/05/2026	21/05/2026	22/05/2026
Entrée	Concombres vinaigrette	Betteraves	Salade de pâtes surimi	Tomate à la feta	Salade verte mimosa vinaigrette
Entrée alternative					
Plat du jour	Rôti de veau	Boulettes d'agneau à la provençale	Escalope de dinde	Poisson frais sauce safranée	Croque-Monsieur veggie
Plat alternatif	Galette de lentilles	Pois chiches à la provençale	Poisson		
Accompagnement	Haricots verts	Semoule	Petits pois mijotés	Purée de brocolis	
Fromage		Fromage*		Liégeois vanille	Fromage*
Dessert	Petits suisses sucrés	Fruit de saison*	Crème dessert vanille		Fruit de saison*
	25/05/2026	26/05/2026	27/05/2026	28/05/2026	Menu des CE2 / CM1 29/05/2026
Entrée		Toast de chèvre au miel salade verte	Taboulé oriental	Feuilleté aux champignons	Tomates concombres mozzarella
Entrée alternative					
Plat du jour	Féié	Filet de poulet à la crème	Omelette au fromage	Rôti de bœuf au jus Nuggets de blé	Pavé de saumon
Plat alternatif		Boulette de blé à la tomate			
Accompagnement		Chou-fleur	Salade	Haricots plats	Spaghettis
Fromage			Fromage*	Fromage*	
Dessert		Poire au chocolat	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Glace*

* 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.

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 ou sebastien.levignac@langon33.fr. Pour les enfants allergiques, un protocole d'accueil (PAI), signé par les parents, est mis en place et transmis à la cuisine.



52%



Tous les mardis du pain Bio est servi



HVE Haute Valeur Environnementale

Allergènes - codification

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

- 5 Arachide
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coques
- 9 Céleri

- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques

