

# Les Menus des restaurants scolaires écoles maternelle Anne Frank et élémentaire Antoine de Saint Exupéry

Avril



du 31 mars au 18 avril 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	<b>31/03/2025</b>	<b>01/04/2025</b>	<b>02/04/2025</b>	<b>03/04/2025</b>	<b>04/04/2025</b>
Entrée	Haricots verts • vinaigrette	Laitue Bio aux croûtons à l'ail	Charcuterie*	Soupe de poireaux	Concombres Bio**
Entrée alternative			Surimi		
Plat du jour	Emincé de poulet au lait de coco	Macaronis à la crème de butternut et parmesan	Filet de cabillaud•	Croque-monsieur	Rôti de veau Bio
Plat alternatif	Poisson* • au lait de coco			Croque au fromage	Boulettes végétales •
Accompagnement	Riz Bio		Duo de courgettes à la crème	Salade verte Bio	Petits pois carottes Bio •
Fromage	Fromage*	Fromage Bio**	Cheesecake	Fromage blanc Bio	Mousse au chocolat
Dessert	Fruit de saison Bio**	compote Bio/Friture chocolat			
	<b>07/04/2025</b>	<b>08/04/2025</b>	<b>09/04/2025</b>	<b>10/04/2025</b>	<b>11/04/2025</b>
Entrée	Bâtonnet de Carottes Bio**	Brocolis Bio • vinaigrette	Pizza au fromage	Rillettes de thon	Salade fromage et noix
Entrée alternative			Steak de bœuf Bio sauce échalotes	Filet mignon de porc Bio	Omelette aux champignons
Plat du jour	Cuisse de poulet sauce olives	Filet de poisson meunière•	Omelette	Poisson* •	Piperade
Plat alternatif	Poisson* •	Blé à la tomate	Haricots beurre Bio •	Flageolets Bio	Salade de fruits
Accompagnement	Rösties aux légumes	Fromage*	Petits suisses sucrés	Fromage Bio**	
Fromage		Fruit de saison Bio**		Fruit de saison Bio**	
Dessert	Gaufre • au chocolat				
	<b>14/04/2025</b>	<b>15/04/2025</b>	<b>16/04/2025</b>	<b>17/04/2025</b>	<b>18/04/2025</b>
Entrée	Mâche et mimolette	Cœurs de parmesan fromage et maïs	Radis Bio beurre	Feuilleté au fromage•	Wrap veggie façon kebab
Entrée alternative			Nem* •	Poisson frais* sauce citron	
Plat du jour	Veau marenge Bio	Carbonara	Riz cantonnais	Brocolis Bio	Frites Bio
Plat alternatif	Galette de légumes* •	Emincé de blé • à la crème	Fromage Bio*	Yaourt fermier	Fromage Bio**
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Spaghettis	Fruit de saison**		Glace*
Fromage		Fruit de saison Bio**			
Dessert	Purée de fruits Bio*				

\* Selon arrivage \*\* "Aide UE à destination des écoles" • plats surgelés Pour des raisons indépendantes de notre volonté, les menus peuvent être soumis à des changements sans préavis.

Tous les mardis du pain Bio est servi

Les plats sont "fait maison" 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 menus 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 anthony.goncalves@langon33.fr. Pour les enfants allergiques, un protocole d'accueil est mis en place et doit être signé par les parents et le PAI doit être transmis à la cuisine.



#Ecalim 46%

16%

30%

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ma-cantine.agriculture.gouv.fr



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

Viandes et œufs d'origine France sauf contrainte d'approvisionnement

