

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



	Lundi 03/02/2025	Mardi 04/02/2025	Mercredi 05/02/2025	Jeudi 06/02/2025	Vendredi 07/02/2025
Entrée	Mâche aux noix et bleu	Tourin à la tomate	Œuf dur Bio	Rillettes pur porc	Betteraves Bio**
Entrée alternative				Rillettes de sardines	
Plat du jour	Bolognaise Bio	Rôti de dinde	Pizza au fromage	Poisson frais*	Gratin de gnocchi sauce tomate
Plat alternatif	Bolognaise de soja Bio	Poisson*	Salade verte Bio	Purée de butternut Bio	Salade Bio
Accompagnement	Spaghettis Bio	Printanière de légumes	Fruit de saison*	Fromage*	Yaourt sucré Bio
Fromage		Fromage Bio*			
Dessert	Compote Bio*	Crêpe au sucre du Boulanger		Fruit de saison Bio**	
	10/02/2025	11/02/2025	12/02/2025	13/02/2025	14/02/2025
Entrée	Macédoine de légumes Bio	Piémontaise	Potage de légumes Bio	Salade verte au fromage	Nem au poulet
Entrée alternative					Nem de légumes
Plat du jour	Lasagnes saumon / poireaux	Filet de poulet sauce champignons	Bœuf bourguignon	Burger végétal	Rôti de porc Bio sauce pruneaux
Plat alternatif		Emincé de blé	Poisson*	Frites Bio	Omelette Bio
Accompagnement	Salade verte Bio	Carottes vichy Bio	Pommes de terre vapeur	Petits suisses aux fruits	Brocolis Bio
Fromage		Fromage*			Fromage*
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit de saison Bio**	Crêpe au sucre		Fruit de saison Bio**
	17/02/2025	18/02/2025	19/02/2025	20/02/2025	21/02/2025
Entrée	Carottes râpées Bio**	Potage vermicelle	Taboulé	Salade d'endives au fromage	Pâté de campagne
Entrée alternative					Surimi
Plat du jour	Blanquette de la mer	Croissant au jambon	Poisson frais* sauce citron	Boudin noir	Boulettes végétales*
Plat alternatif		Croissant au fromage	Haricots verts Bio	Nuggets de blé	Légumes tajine* et semoule
Accompagnement	Tagliatelles	Salade verte Bio	Fromage Bio*	Purée de patates Bio	
Fromage			Fruit de saison Bio*	Fruit de saison Bio**	
Dessert	Yaourt Bio*	Compote Bio			Crêpe au chocolat

* Selon arrivage • plats surgelés ** "Aide UE à destination des écoles"

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 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 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.

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 oeufs d'origine France sauf contrainte d'approvisionnement

