



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

du 10 mars au 28 mars 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/03/2025	14/03/2025
Entrée	Corné russe 3+10	Taboulé 1+10+12	Salade d'endives mimolette 7+10+12	Tourin à la tomate 1+3	Brocolis vinaigrette 10+12
Entrée alternative	Macédoine de légumes				
Plat du jour	Nuggets de poulet 1	Beefsteak sauce echalottes 4	Rôti de porc sauce pruneaux 7	Poisson frais* sauce citronnée 4+7	Sauté de tofu au sésame 6+11
Plat alternatif	Nuggets de blé 2+3+4+6+7+9	Poisson* 4	Omelette 3+7		
Accompagnement	Purée de pois cassés 7	Haricots verts 7	Pommes duchesses • 7	Gratin de courgettes 7	Pâtes* 1+3+7
Fromage	Fromage* 7			Fromage* 7	Fromage* 7
Dessert	Fruit de saison** 7	Fromage blanc 7	Fruit de saison* 7	Eclair au chocolat 1+3+5+6+7+8	Fruit de saison** 7
	17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	Menus normand 20/03/2025	21/03/2025
Entrée	Betteraves crues râpées** 7	Crêpe aux champignons 1+3+7	Saucisson beurre 7	Potage normand 7	Radis** 7
Entrée alternative			Œuf dur 3		
Plat du jour	Blanquette de poisson 2+4+7	Cuisse de poulet 1+3+7+6+8+9+14	Parmentier de canard 6+7	Aiguillettes végétales à la normande 3+6+7+8	Bœuf bourguignon 4
Plat alternatif		Cousti fromage • 7	Parmentier de soja 10+12		Poisson* 7
Accompagnement	Riz 7	Ratatouille 7	Salade 7	Frites • 1+3+7+8	Duo de carottes 7
Fromage		Fromage* 7	Fromage* 7		Fromage* 7
Dessert	Petits suisse au chocolat 7	Fruit de saison** 7	Poire au chocolat 7	Tarte aux pommes normande • 1+3+7+8	Fruit de saison** 7
	24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
Entrée	Surimi mayonnaise 2+3+4+10+14	Soupe à l'oignons, croûton et fromage râpé 1+7+8	Pois chiches en salade 7+10+12	Chou blanc, cubes de fromage et raisins secs 7+10+12	Concombres mozzarella 7+10+12
Entrée alternative					
Plat du jour	Beignet de calamar • sauce tartare 1+2+3+4+7+14	Escalope de veau 7	Pizza au fromage 7	Boulettes de bœuf • sauce tomate 1+3+6	Lasagnes carottes et crème de champignons 1+3+7
Plat alternatif				Boulettes de blé • sauce tomate 1	
Accompagnement	Haricots plats • 7	Gratin de choux fleurs 7	Salade 7	Semoule 7	Salade 10+12
Fromage	Fromage* 7				
Dessert	Fruit de saison** 7	Pâtisserie* • 1+3+7+8	Crème dessert caramel 7	Fruit de saison ** 7	Laitage* 7

* Selon arrivée

** "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.



ma-cantine.agriculture.gouv.fr



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 coques | 13 Lupin |
| 9 Céleri | 14 Mollusques |



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