Commune de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Menus du 31 août au 4 septembre 2026

Semaine 36	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	31-août	1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.
		Betteraves Bio vinaigrette (Bio)		Concombre Bio vinaigrette (Bio)	Salade de riz Bio et Mimolette (Bio)
		Poulet rôti aux herbes		Tortilla aux pommes de terre locales aux herbes Bio (Bio)	Filet de merlu MSC sauce crustacés
		Frites		Salade verte	Piperade
		Bûche lait de mélange		Vache qui rit Bio (Bio)	Verre de lait local
		Pastèque		Pot de glace	Gâteau au yaourt

Menus du 7 au 11 septembre 2026

Semaine 37	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone (CO_2)	Vendredi
	7-sept.	8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.
	Taboulé (semoule Bio) (Bio)	Melon		Chou-fleur Bio à l'échalote (Bio)	Carottes Bio râpées vinaigrette (Bio)
	Pilons de poulet mariné	Sauté de porc label BBC à la provençale		Pasta party sauce fromagère	Colombo de poisson MSC
	Haricots beurre Bio persillés (Bio)	Haricots blancs à la tomate		Coquillettes Bio (Bio)	Poêlée de légumes et aubergines
	Gouda	Carré de Ligueil		Chanteneige Bio (Bio)	Assortiment de fromages
	Raisin	Compote de pommes Bio et abricots (Bio)		Mousse au chocolat	Cake du chef aux prunes

Produit Biologique (Bio)

Ancrage territorial
AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur

Produit labellisé
CE2 = Certification Environnementale niveau 2

Repas à thème
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale

MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

api

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas Portugal	Vendredi
Semaine 38	14-sept.	15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.
Menus du 14 au 18 septembre 2026	Salade de lentilles Bio (Bio)	Salade de cervelas vinaigrette		Pastéis de bacalhau (au poisson blanc)	Baguette façon pizza
	Lasagnes de courgettes et chèvre (chèvre local et courgettes Bio) (Bio)	Blanquette de poisson MSC		Haut de cuisse de poulet et sa marinade portugaise	Merguez
	Salade verte Bio (Bio)	Coquillettes Bio (Bio)		Riz Bio / haricots plats au beurre (Bio)	Purée de brocolis Bio (Bio)
	Edam Bio (Bio)	Mimolette		Verre de lait local	Brie
	Fruit de saison Bio (Bio)	Coupe de banane chocolat		Bolo de Bolacha (tiramisu portuguais)	Raisin
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine 39	21-sept.	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.
Menus du 21 au 25 septembre 2026	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail (Bio)	Melon		Concombre Bio vinaigrette (Bio)	Toast au chèvre local
	Omelette Bio aux lardons (Bio)	Couscous à la saucisse végétale et boulettes de blé		Pâtes Bio à la bolognaise (Bio)	Poisson du jour MSC
	Petits pois Bio au jus (Bio)	Semoule Bio / légumes couscous aux pois chiches (Bio)		-	Butternut rôtie
	Cantal AOP	Suisse Bio (Bio)		Assortiment de fromage	Yaourt sucré Bio (Bio)
	Fruit de saison Bio (Bio)	Ile flottante		Cake façon pain perdu du chef (au lait local)	Salade de fruits du chef

Produit Biologique (Bio) — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi – dessert solidaire	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 40	28-sept.	29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.
Menus du 28 septembre au 2 octobre 2026	Duo de melon	Taboulé (semoule Bio)		Céleri Bio rémoulade	Radis roses et beurre
	Sauté de porc label BBC au curry	Jambalaya de poulet		Quiche courgettes et Brie (oeuf, courgettes Bio)	Fricassée de poisson MSC gratinée
	Pommes de terre Bio vapeur	et ses légumes Bio		Salade verte Bio	Risonis au beurre
	Emmental Bio	Chanteneige Bio		Suisse Bio	Fromage de chèvre
	Sookies façon tarte aux prunes	Raisin		Pomme Bio	Yaourt local aux fruits
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – le Grand Repas	Vendredi
Semaine 41	5-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.
Menus du 5 au 9 octobre 2026	Oeuf mimosa	Salade de coquillettes Bio sauce cocktail		Salade de crottin de chèvre chaud au miel	Carottes Bio râpées façon maltaise
	Bruschetta tomates et Mozzarella	Boulettes au boeuf à la provençale		Sauté de dinde, crème d' herbes	Poisson MSC meunière
	Salade verte	Etuvé de chou-fleur Bio		Purée de pomme de terre et courge	Gratin d'épinards au Cheddar
	Brie	Assortiment de fromages		-	Yaourt aromatisé Bio
	Fruit de saison	Fromage blanc Bio à la confiture		Crumble pomme, poire, noisette	Poire HVE pochée à la cannelle

Produit Biologique — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Commune de Langon

Menus du restaurant scolaire

TOUS ENSEMBLE à table !

Menus d'automne

Menus du 12 au 16 octobre 2026

Semaine 42	Lundi 12-oct.	Mardi 13-oct.	Mercredi 14-oct.	Jeudi 15-oct.	Vendredi 16-oct.
	Salade verte Bio aux croûtons vinaigrette (Bio)	Foccacia au chèvre (Tous Ensemble)		Salade de pommes de terre Bio aux oeufs durs (Bio)	
	Nuggets de blé	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette		Chili con carne	Repas de vacances
	Purée de carottes Bio (Bio)	Potimarron rôti		Riz Bio (Bio)	
	Bûche chèvre Bio (Bio)	Yaourt local sucré (Ancrage territorial)		Assortiment de fromages	
	Riz au lait aux poires caramélisées (lait et poires locaux) (Tous Ensemble)	Pomme Bio (Bio)		Sablé géant noisettes orange (Tous Ensemble)	

Produit Biologique (Bio) — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

AOP = Appellation d'Origine Protégée
BBC = Bleu Blanc Cœur
CE2 = Certification Environnementale niveau 2
IGP = Indication Géographique Protégée
HVE = Haute Valeur Environnementale
MSC = label de pêche responsable
MEA = mieux être animal

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR