



Municipalité de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi – c'est la rentrée !	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36	2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.	6-sept.
Menus du 2 au 6 septembre 2024	Concombre Bio vinaigrette	Melon		Tomates Bio vinaigrette	Salade de riz Bio et poivrons
	Steak haché Bio au ketchup	Omelette nature		Sauté de porc label aux carottes et thym	Filet de poisson sauce citron
	Pommes rissolées	Petits pois Bio aux oignons		Coquillettes Bio	Courgettes braisées Bio
	Brie	Yaourt nature Bio		Mimolette	Tomme grise
	Pot de glace vanille fraise	Moelleux chocolat		Compote de pommes Bio	Fruits de saison
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 37	9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.	13-sept.
Menus du 9 au 13 septembre 2024	Pastèque	Mousse de foie et cornichons		Carottes râpées Bio vinaigrette	Taboulé Bio
	Sauté de poulet aux olives	Colombo de poisson label MSC		Bruschetta tomate, Mozzarella et moutarde	Rôti de porc au jus
	Duo de brocolis et pommes de terre Bio	Riz Bio pilaf		Salade verte Bio	Poêlée de courgettes Bio et aubergines
	Gouda	Bûche mi-chèvre		Vache qui rit Bio	Petit suisse
	Fromage blanc BIO à la confiture	Nectarine Bio		Mousse au chocolat du chef	Fruits de saison



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi - repas Océanie	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 38	16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.	20-sept.
Menus du 16 au 20 septembre 2024	Salade composée de concombre Bio, maïs Bio vinaigrette	Salade composée (carottes, céleri et riz)		Salade de tomates Bio vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise
	Gratin malouin (haricots blancs, pommes de terre, chou-fleur, chapelure, Emmental)	Filet de poulet fafa à la coco		Boulettes de boeuf Bio aux olives	Gratin de pâtes au saumon
	Camembert	Duo courgettes et poivrons grillés		Haricots verts Bio	/
	Flan nappé caramel	Assortiment de fromages		Fromage blanc Bio	Fromage local
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 39	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.	27-sept.
Menus du 23 au 27 septembre 2024	Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Melon		Salade de tomates Bio au basilic et huile d'olive	Crêpe au fromage
	Couscous (merguez et boulettes d'agneau)	Filet de merlu MSC sauce estragon		Jambon grillé	Chili sin de patates douces, haricots rouges et poivrons
	Semoule Bio et légumes couscous	Etuvée de chou fleur Bio		Frites	-
	Mimolette	Emmental Bio		Carré frais	Yaourt sucré Bio
Banane Bio	Moelleux aux pommes du chef		Bâtonnet de glace fraise-vanille	Fruits de saison	



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Municipalité de Langon

Menus du restaurant scolaire



Menus d'automne

Semaine 40		Lundi 30-sept.	Mardi 1-oct.	Mercredi 2-oct.	Jeudi 3-oct.	Vendredi 4-oct.
Menus du 30 septembre au 4 octobre 2024		Salade de pommes de terre et cornichons	Betterave Bio		Soupe de tomates et croûtons de pain à l'ail	Rillettes de poisson MSC
		Beignets de poisson sauce tartare	Galette à l'avoine et curry du chef		Poitrine de porc aux épices, jus de viande à la sauge	Sauté de boeuf aux champignons
		Haricots verts Bio	Purée de potimarron		Petit épeautre façon risotto aux champignons et carottes rôties, beurre de sauge	Coquillettes Bio
		Cantal AOP	Camembert Bio		Sainte Maure (ou Selles-sur-Cher)	Gouda Bio
		Raisin	Crème dessert chocolat		Panna cotta au coulis	Compote pomme-poire
Semaine 41		Lundi 7-oct.	Mardi 8-oct.	Mercredi 9-oct.	Jeudi - repas bas carbone 10-oct.	Vendredi 11-oct.
Menus du 7 au 11 octobre 2024		Salade de perles au surimi	Butternut râpée au fromage blanc		Potage de légumes Bio	Toast au fromage local et salade
		Sauté de dinde label au curry	Burger de veau et ketchup		Crumble au chèvre, courge et carottes	Filet de poisson MSC sauce échalote
		Légumes / semoule Bio	Frites		Salade verte locale	Gratin de chou-fleur Bio et pommes de terre
		Coulommiers	Assortiment de fromages		Verre de lait Bio et local	Petit suisse sucré
		Banane Bio	Entremets chocolat au lait Bio		Paire HVE culte pochée à la cannelle	Salade de fruits du chef



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers du Centre-Val de Loire





Street food, street good !

Menus d'automne

Semaine 42

Menus du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.	18-oct.
	Salade composée de crudités Bio	Betteraves aux oeufs Bio		Radis rose et beurre	Samoussas et sauce blanche
	Mac and cheese Bio	Croque polenta chèvre et épinards		Burisotto	Dos de colin MSC crème d'aneth
	à la courge butternut	Salade verte		de potiron et lardons	Haricots verts Bio
	Bûche mi-chèvre	Fromage local		Yaourt sucré Bio	Camembert Bio
	Fruit de saison	Cookie à la carotte et chocolat		Raisin	Crêpe wrap façon Tatin



Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Cuisiniers
du Centre-Val de Loire

