



Ville de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi – chasse aux oeufs	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 17		21-avr.	22-avr.	23-avr.	24-avr.	25-avr.
Menus du 21 au 25 avril 2025		Férié	Salade parisienne (salade verte, champignons, jambon, croûtons)		Salade de haricots verts Bio à l'échalote	Carottes Bio râpées vinaigrette
			Blanquette de poisson MSC		Pizza tomate, Mozzarella, Emmental	Steak haché au boeuf Bio
			Carottes Bio poêlées		Salade verte Bio	Frites
			Emmental Bio		Verre de lait local	Bûche mi-chèvre
			Nid de Pâques du chef		Salade de fruits frais	Compote de pommes HVE du chef
Semaine 18		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai	2-mai
Menus du 28 avril au 2 mai 2025		Céleri rémoulade	Concombre au fromage blanc et ciboulette		Férié	Salade de tomates aux asperges
		Omelette au fromage (oeufs Bio)	Veau Marengo			Cordon bleu
		Gratin de brocolis et pommes de terre	Tortis Bio			Petits pois aux carottes
		Camembert Bio	Yaourt local aromatisé			Mimolette
		Île flottante	Fruit de saison Bio			Banane chocolat

Produit Biologique

Ancrage territorial
Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit labellisé

Repas à thème



Cuisiniers
du Centre-Val de Loire





Ville de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 19	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai	9-mai
Menus du 5 au 9 mai 2025	Rosette et cornichon	Courgettes Bio râpées vinaigrette		Férié	Concombre vinaigrette
	Bolognaise Bio	Chili sin carne			Jambon grillé sauce moutarde
	Spaghettis Bio	Riz IGP de Camargue			Haricots beurre
	Emmental râpé Bio	Fromage blanc Bio			Assortiment de fromages
	Pomme HVE	Cake marbré au chocolat du chef			Flan à la vanille
Semaine 20	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai	16-mai
Menus du 12 au 16 mai 2025	Salade verte locale au maïs et croûtons	Betteraves rouges Bio vinaigrette à la ciboulette		Tomates et Mozzarella vinaigrette	Taboulé
	Cuisse de poulet label rôtie	Chipolatas label aux herbes		Risotto	Filet de colin MSC sauce crème
	Ratatouille	Pommes sautées		au Parmesan AOP et champignons	Epinards Bio béchamel
	Boursin	Gouda Bio		Verre de lait local et Bio	Bûche mi-chèvre
	Fromage blanc local au spéculoos	Coupe de fraises		Ciafoutis aux cerises du chef au lait local	Salade de fruits frais

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





















Ville de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi – journée des abeilles 	Mercredi	Jeudi – journée de la biodiversité 	Vendredi
Semaine 21	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai
Menus du 19 au 23 mai 2025	Salade de lentilles à la Feta AOP 	Salade chèvre miel (salade HVE) 		Bâtonnets de concombre sauce fromage blanc et ciboulette 	Rillettes et cornichons
	Pasta party, sauce aux trois fromages	Rôti de porc label laqué au miel 		Sauté de boeuf aux olives	Cake au thon à la provençale (aux oeufs Bio) 
	Coquillettes Bio 	Poêlée de courgettes		Gratin de chou-fleur béchamel	Salade verte Bio 
	Vache qui rit Bio 	Tomme noire		Edam Bio 	Yaourt aromatisé
	Banane Bio 	Moelleux aux pommes HVE et au miel 		Riz au lait au chocolat	Pastèque
	Lundi – repas Amérique	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 22	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai
Menus du 26 au 30 mai 2025	Salade américaine (laitue, bacon, tomate)	Salade grecque (tomate, concombre, Feta, oignon rouge, olives)			
	Pilon de poulet rôti au cola	Parmentier végétal aux pois chiches Bio 			
	Potatoes 	Salade verte Bio 		Féerie	Fermé
	Cheddar	Assortiment de fromages			
Brownie	Pot de glace vanille fraise				

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





Ville de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 23	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin	6-juin
Menus du 2 au 6 juin 2025	Tomates vinaigrette	Salade de pommes de terre locales à l'ancienne		Melon	Wrap au jambon et crudités
	Pastasotto de courgettes et fromage ail et fines herbes	Sauté de porc à la provençale		Oeufs durs Bio gratinés à la béchamel	Couscous de la mer (poisson MSC)
	(aux risonis et courgettes Bio)	Haricots beurre à l'ail		Blettes persillées	Légumes couscous / semoule Bio
	Yaourt nature Bio	Mimolette Bio		Cantal AOP	Assortiment de fromages
	Smoothie de fraises locales	Rondelles de banane Bio au chocolat		Gâteau au yaourt du chef	Salade de fruits frais
Semaine 24	Lundi 9-juin	Mardi 10-juin	Mercredi 11-juin	Jeudi - repas bas carbone	Vendredi - repas Afrique
Menus du 9 au 13 juin 2025	Férié	Toast au chèvre et salade verte		Melon	Salade tunisienne (concombre, poivrons grillés, tomates, ail, oignon et épices)
		Calamars à la romaine sauce tartare		Burritos de haricots rouges et égréné de pois Bio gratiné	Poulet yassa (oignon, ail, piment, citron, moutarde)
		Purée provençale à la courgette		sauce blanche / Salade verte Bio	Patate douce rôtie
		Fromage blanc Bio		Fromage de chèvre local	Brie
		Salade de fraises et nectarines		Compote pomme-abricot du chef (aux pommes Bio)	Tarte congolaise à la banane

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





Ville de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 25	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin
Menus du 16 au 20 juin 2025	Salade de riz Bio, maïs, ciboulette	Melon local		Concombre Bio vinaigrette	Pizza au fromage
	Haut de cuisse de poulet Bio au jus	Nuggets de blé sauce barbecue du chef		Curry de boeuf	Filet de colin MSC sauce aneth
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre Bio rôties au four		Courgettes Bio	Duo de carotte Bio et fenouil braisés
	Vache qui rit Bio	Bûche mi-chèvre		Verre de lait local	Camembert Bio
	Fraises	Yaourt local		Fondant chocolat et haricots rouges	Fruits de saison Bio
Semaine 26	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin
Menus du 23 au 27 juin 2025	Pastèque	Salade piémontaise		Tomates à la Mozzarella	Carottes Bio râpées au citron
	Quiche au fromage aux oeufs Bio	Rôti de dinde froid et ketchup		Chipolatas label sauce barbecue	Fricassée de poisson MSC et crevettes
	Salade verte Bio	Purée de carottes Bio		Haricots verts Bio à l'ail	Ratatouille du chef/ riz BIO
	Tomme noire	Emmental Bio		Petit suisse sucré	Assortiment de fromages
	Pomme HVE au four et coulis de fraise	Salade de melon		Roulé du chef à la confiture de fraises	Timbale de glace vanille fraise

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





Ville de Langon Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

Semaine 27	Lundi 30-juin	Mardi 1-juil.	Mercredi 2-juil.	Jeudi 3-juil.	Vendredi 4-juil.
Menus du 30 juin au 4 juillet 2025	Concombre Bio Bulgare 	Oeuf dur Bio mayonnaise 		Melon	 Repas de vacances
	Courgettes farcies à l'égréné de pois Bio 	Poisson MSC sauce basilic 		Cheeseburger du chef ketchup du chef	
	Riz Bio 	Brocolis Bio aux oignons 		Frites	
	Gouda Bio 	Mimolette		Yaourt nature Bio 	
	Nectarine	Rose des sables		Assortiment de glaces	

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

