Commune de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Menus du 2 au 6 novembre 2026	Betteraves Bio vinaigrette (Bio)	Céleri au fromage blanc		Velouté de potiron	Salade de pâtes Bio et maïs mayonnaise (Bio)
	Bolognaise Bio (Bio)	Quiche aux 3 fromages aux oeufs Bio (Bio)		Emincé de volaille au paprika	Filet de colin MSC sauce citron
	Macaronis Bio (Bio)	Salade verte		Petits pois et carottes Bio (Bio)	Brocolis à l'ail
	Emmental râpé Bio (Bio)	Brie		Verre de lait local	Mimolette
	Pomme Bio (Bio)	Yaourt aromatisé		Gâteau au yaourt aux pépites de chocolat du chef	Poire
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 46	9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.
Menus du 9 au 13 novembre 2026	Emincé de chou chinois, vinaigrette thaï	Carottes râpées locales vinaigrette		Friand au fromage	Velouté de légumes Bio (Bio)
	Saucisse de Francfort	Kebab végétal (lamelles de pois en pain pita)		Filet de poisson MSC pané	Rôti de dinde au jus
	Purée de potiron	Frites		Epinards label CE2 béchamel	Haricots verts label CE2
	Gouda	Assortiment de fromages		Saint Paulin	Yaourt nature local
	Fromage blanc Bio au miel (Bio)	Compote du chef Bio (Bio)		Banane Bio (Bio)	Tarte fine aux pommes

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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – repas bas carbone
Semaine 47	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.
Menus du 16 au 20 novembre 2026	Salade d'agrumes	Rillettes et cornichons		Chou blanc aux pommes	Potage de légumes Bio
	Crème au thon MSC	Pot au feu		Sauté de porc au thym	Chili sin carne aux pois Bio
	Coquillettes Bio	Légumes du pot		Butternut Bio rôtie au miel	Riz Bio créole
	Emmental râpé Bio	Camembert Bio		Verre de lait local	Vache-qui-rit Bio
	Crème vanille	Coupe banane-chocolat		Cookie du chef au chocolat	Poire Bio

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas Belgique	Vendredi
Semaine 48	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.
Menus du 23 au 27 novembre 2026	Toast au chèvre	Carottes râpées locales vinaigrette		Salade liégeoise (pdt, haricots verts, lardons, oeufs durs)	Salade de riz Bio
	Sauté de dinde label façon blanquette	Omelette Bio aux pommes de terre		Waterzoï de poisson MSC	Jambon braisé
	Panais rôti	Salade verte Bio		Frites	Gratin de potimarron
	Yaourt Bio	Gouda		Emmental Bio	Assortiment de fromages
	Pomme Bio	Crème aux oeufs du chef		Mousse au spéculoos	Salade de fruits du chef

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

Menus d'automne

	Lundi tout Bio	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas bas carbone	Vendredi
Semaine 49	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
Menus du 30 novembre au 4 décembre 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette (Bio)	Velouté Dubarry Bio (Bio)		Butternut râpée au fromage blanc	Taboulé (semoule Bio) (Bio)
	Tartiflette au fromage de chèvre (aux pommes de terre Bio) (Bio)	Boeuf bourguignon		Bolognaise végétale (aux pois Bio) (Bio)	Beignets de poisson MSC sauce tartare
	Salade verte Bio (Bio)	Petits pois au jus		Coquillettes HVE à la farine de blé et pois chiches	Brocolis Bio gratinés (Bio)
	Camembert Bio (Bio)	Bleu		Yaourt local	Assortiment de fromages
	Fruit de saison Bio (Bio)	Crème au chocolat		Crumble aux poires du chef	Orange en quartiers à croquer
	Lundi	**Mardi**	**Mercredi**	**Jeudi**	**Vendredi**
Semaine 50	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.
Menus du 7 au 11 décembre 2026	Potage parmentier Bio (Bio)	Carottes râpées locales vinaigrette (Ancrage territorial)		Salade de haricots verts Bio, vinaigrette à l'échalote (Bio)	Oeuf dur Bio mayonnaise (Bio)
	Saucisse de Toulouse	Haut de cuisse de poulet aux herbes		Lasagnes Ricotta épinards	Merlu MSC à la crème d'aneth
	Lentilles Bio (Bio)	Navets glacés au miel		Salade verte	Semoule Bio (Bio)
	Brie	Emmental Bio (Bio)		Tartare ail et fines herbes	Cantal AOP
	Poire HVE	Roulé à la confiture de fraise du chef		Liégeois vanille	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

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'automne

Menus du 14 au 18 décembre 2026

Semaine 51	Lundi tout Bio 14-déc.	Mardi 15-déc.	Mercredi 16-déc.	Jeudi – repas de Noël 17-déc.	Vendredi 18-déc.
	Potage de légumes Bio (Bio)	Carottes râpées Bio vinaigrette (Bio)		Mousse de foie et son toast	
	Mac and cheese à l'Emmental Bio (Bio) aux pâtes Bio (Bio)	Rôti de porc au jus / Purée de céleri et pommes de terre		Sot-l'y-laisse de dinde en sauce crème forestière / Potatoes du chef	Repas de vacances
	Yaourt nature sucré Bio (Bio)	Fromage Bio (Bio)		Fromage local	
	Banane Bio (Bio)	Panna cotta du chef caramel		Bûche caramel au beurre salé + clémentine Bio + 1 chocolat (Bio)	

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