



Commune de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi - repas vert et bas carbone	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 18	27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai	
Menus du 27 avril au 1 mai 2026	Betteraves rouges Bio vinaigrette	Mousse de petits pois au fromage frais		Céleri rémoulade	1er mai	
	Rougail de saucisses fumées	Pâtes Bio au pesto et dés d'omelette (oeufs label MEA)		Filet de poisson MSC crème de poivron		
	Riz Bio	-		Poêlée de haricots verts Bio		
	Bûche mi-chèvre	Tomme noire		Verre de lait local		
	Fruits au sirop	Quartiers de pommes HVE		Moelleux au chocolat		
Semaine 19	4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai	
Menus du 4 au 8 mai 2026	Radis roses et beurre	Bâtonnets de concombre et sauce au fromage blanc (fromage blanc Bio)		Salade de blé Bio à la tomate et maïs	victoire 1945	
	Sauce façon carbonara	Risotto printanier et Parmesan AOP		Bolognaise (égréné de boeuf Bio)		
	Tortis Bio	(petits pois, champignons, céleri branche)		Poêlée de courgettes Bio		
	Emmental râpé Bio	Camembert		Fromage blanc Bio		
	Yaourt aromatisé aux fruits Bio	Salade de fruits frais		Crumble du chef pomme Bio chocolat		

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





Commune de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 20		11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai
Menus du 11 au 15 mai 2026		Tomates vinaigrette et basilic	Oeuf label MEA mimosa		l'Ascension	
		Filet de merlu MSC sauce crème	Rôti de porc sauce aux herbes			
		Brocolis Bio gratinés	Frites et ketchup			
		Assortiment de fromages	Carré de Ligueil			
		Donut	Pomme Bio			
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - journée des abeilles	Vendredi
Semaine 21		18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai
Menus du 18 au 22 mai 2026		Houmous	Concombre Bio à la crème		Carottes râpées Bio vinaigrette au miel	Saucisson à l'ail
		Nuggets de blé sauce barbecue	Paella garnie		Sauté de porc laqué au miel	Filet de lieu MSC en croûte d'herbes
		Courgettes Bio sautées à l'ail	-		Navets glacés au miel	Coquillettes Bio
		Edam Bio	Emmental Bio		Yaourt aux fruits local	Assortiment de fromages
		Coupe banane et sa sauce au chocolat	Crème vanille du chef		Gâteau nid d'abeille	Fraises et sucre

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





Commune de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 22		25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
Menus du 25 au 29 mai 2026	lundi de Pentecôte		Taboulé		Salade verte à la Mozzarella	Quiche au fromage (oeuf Bio)
			Jambon braisé		Filet de hoki MSC sauce provençale	Emincé végétal Bio sauce curry coco
			Flageolets		Ratatouille Bio	Courgettes Bio aux oignons
			Gouda Bio		Verre de lait local	Camembert Bio
			Melon		Cookie du chef	Salade de fruits Bio
	Lundi - repas bas carbone	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine 23		1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin
Menus du 1 au 5 juin 2026		Duo de melon et pastèque	Salade de perles au surimi MSC		Tomates Bio vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons
		Pastasotto de petits pois Bio, ail et fines herbes	Sauté de boeuf aux poivrons		Escalope de dinde sauce moutarde	Filet de colin MSC sauce à l'oseille
		-	Poêlée de haricots beurre		Riz Bio	Chou-fleur Bio gratiné
		Mimolette	Yaourt nature Bio		Camembert Bio	Kiri
	Bâtonnet de glace	Fraises et sucre		Clafoutis aux abricots au lait local	Nectarine	

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Produit Biologique

Ancrage territorial

Produit labellisé

Repas à thème

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





Commune de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus de printemps

	Lundi	Mardi - menu des enfants	Mercredi	Jeudi	Vendredi tout Bio
Semaine 24	8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
Menus du 8 au 12 juin 2026	Wrap de crudités au fromage frais	Tomates Bio vinaigrette à la Mozzarella		Salade de pommes de terre Bio, tomate, oeufs label MEA, mayonnaise	Melon Bio
	Emincé de porc à la moutarde	Hamburger du chef au Cheddar		Calamars à la romaine sauce tartare	Courgettes Bio à la provençale et crumble aux amandes, Parmesan AOP
	Carottes Bio façon Vichy	Frites		Tomate Bio provençale	Carottes Bio façon Vichy
	Brie	Assortiment de fromages		Tomme noire	Yaourt nature Bio
	Pêche rôtie au miel	Crème dessert praliné		Abricots	Flan pâtissier sans pâte (oeufs Bio, lait local)
Semaine 25	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas rouge	Vendredi
	15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
Menus du 15 au 19 juin 2026	Barquette d'endive au fromage frais	Betteraves rouges Bio vinaigrette		Salade de dés de pastèque et tomate	Salade de lentilles à la ciboulette
	Escalope de dinde sauce crème	Croque tomates, Mozzarella et basilic		Lasagnes du chef (égrené de boeuf Bio)	Pané de colin sauce aneth
	Petits pois Bio au jus	Pommes de terre rissolées		Feuille de chêne rouge, vinaigrette à la betterave	Gratin de courgettes
	St Paulin	Carré frais		Fromage blanc coulis de fruits rouges	Camembert Bio
	Eclair au chocolat	Smoothie à la pêche fraîche		Fraises et chantilly	Semoule au lait local

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






Commune de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus d'été

	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Semaine 26	22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
Menus du 22 au 26 juin 2026	Salade grecque (tomate, concombre, oignons rouges, olives, Feta)	Melon		Gaspacho	Pâté de campagne et cornichon
	Mac and cheese (gratin de pâtes à la farine de pois chiches HVE)	Sauté de boeuf au paprika Purée de courgettes et pommes de terre		Jambon blanc	Filet au colin MSC sauce beurre blanc
	Kiri	Emmental Bio		Chips	Semoule Bio / Mélange de légumes
	Pot de glace	Coupe de fraise et son crumble		Suisse Bio	Assortiment de fromages
	Lundi	Mardi - repas bas carbone	Mercredi	Judi	Vendredi
Semaine 27	29-juin	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.
Menus du 29 juin au 3 juillet 2026	Salade de pâtes Bio, Emmental et thon basilic	Concombre Bio à la ciboulette		Repas de vacances 	Tomates cerises
	Rôti de dinde sauce barbecue	Lasagnes de légumes Bio			Sandwich du chef
	Brocolis aux oignons	Salade verte Bio			Chips
	Mimolette	Gouda Bio			Yaourt à boire
	Pastèque	Fromage blanc Bio au miel			Abricots

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

