



Commune de Langon

Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi - repas bas carbone
Semaine 10	2-mars	3-mars	4-mars	5-mars	6-mars
Menus du 2 au 6 mars 2026	Betteraves Bio à la vinaigrette	Carottes Bio vinaigrette		Velouté de chou-fleur Bio	Céleri rémoulade
	Filet de merlu MSC sauce ciboulette	Pilon de poulet mariné		Sauté de boeuf à la provençale	Mac and cheese aux
	Semoule Bio	Petits pois Bio		Frites	coquillettes blé / pois chiches HVE et brocolis
	Brie	Verre de lait local		Chanteneige Bio	Mimolette
	Pomme Bio	Quatre quart du chef		Compote pomme Bio cannelle du chef	Crème aux oeufs du chef au lait local
Semaine 11	Lundi 9-mars	Mardi tout Bio 10-mars	Mercredi 11-mars	Jeudi 12-mars	Vendredi 13-mars
Menus du 9 au 13 mars 2026	Toast au chèvre (chèvre local)	Duo de chou et carottes vinaigrette		Rillettes de thon du chef	Potage de légumes de saison Bio
	Boulettes au veau sauce napolitaine	Omelette au fromage Bio		Sauté de porc sauce moutarde	Fricassée de poisson MSC au basilic
	Haricots verts Bio	Tortis Bio		Chou-fleur Bio gratiné	Pommes vapeur au beurre
	Vache qui rit Bio	Edam Bio		Suisse sucré	Camembert
	Poire Bio	Yaourt aux fruits local		Flan au chocolat du chef	Salade de fruits frais Bio

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 - repas jaune	Vendredi
Semaine 12		16-mars	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars
Menus du 16 au 20 mars 2026	Velouté de carottes Bio	Terrine de campagne et cornichon			Salade verte au maïs et oeuf dur	Salade de pâtes Bio sauce cocktail
	Saucisse fumée	Haut de cuisse de poulet rôti			Filet de poisson meunière crème de Tandoori	Nuggets de blé et ketchup
	Lentilles vertes Bio	Pommes de terre rissolées			et son riz Bio crémeux safrané	Epinards label CE2 béchamel gratinés à la Mozzarella
	Emmental Bio	Assortiment de fromages			Cheddar	Fromage blanc sucré Bio
	Orange	Compote HVE			Panna cotta à la mangue	Banane Bio
Semaine 13		23-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars
Menus du 23 au 27 mars 2026	Oeuf Bio mayonnaise de haricots rouges	Potage de légumes de saison Bio			Betteraves vinaigrette	Carottes râpées locales à l'orange
	Blanquette de poisson MSC	Émincé végétal de pois à la napolitaine			Rôti de dinde sauce crème	Steak haché VBF sauce au poivre légère
	Semoule Bio au beurre	Haricots verts label CE2 à l'ail			Purée de brocolis Bio	Frites
	Gouda Bio	St Nectaire AOP			Verre de lait local	Assortiment de fromages
	Banane Bio	Mousse au chocolat du chef			Cupcake (sookies)	Compote pomme Bio banane Bio

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 tout Bio	Vendredi
Semaine 14	30-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.
Menus du 30 mars au 3 avril 2026	Crêpe au fromage	Radis roses et beurre		Carottes Bio râpées à l'échalote	Salade de pommes de terre cervelas
	Escalope de dinde sauce miel moutarde	Chili sin carne		Lasagnes à la bolognaise (boeuf Bio)	Merlu MSC sauce crevettes
	Carottes locales façon Vichy	Riz Bio		Salade verte Bio	Purée de patates douces du chef
	Cantal AOP	Camembert		Edam Bio	Petit suisse sucré
	Pomme Bio	Crème dessert		Compote pomme Bio et rhubarbe	Coupe banane Bio chocolat
Semaine 15	6-avr.	7-avr.	8-avr.	9-avr.	10-avr.
Menus du 6 au 10 avril 2026	lundi de Pâques	Potage courgettes vache qui rit		Oeuf dur label MEA mimosas	Repas de vacances
		Couscous (demi-merguez / demi-saucisse / boulettes au boeuf)		Parmentier de canard et boeuf	
		Semoule Bio / légumes couscous		Salade verte	
		Assortiment de fromages		Verre de lait Bio local	
		Banane Bio		Brownie au chocolat	

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

