



# Municipalité de Langon

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

		Lundi - Epiphanie	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 02		6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.	10-janv.
Menus du 6 au 10 janvier 2025	Betteraves Bio vinaigrette	Carottes Bio râpées vinaigrette		Potage Parmentier	Rillettes et cornichons	
	Sauté de dinde label sauce forestière	Mac and cheese		Fricassée de bœuf	Fricassée de poisson blanc et de saumon MSC à la crème	
	Butternut rôtie	à la Raclette		Chou-fleur Bio béchamel	Semoule Bio	
	Brie	Petit suisse sucré		Mimolette	Tomme noire	
	Galette des rois framipane	Compote pomme-poire HVE		Clémentines Bio	Banane Bio	
		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - repas Europe	Vendredi
Semaine 03		13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.	17-janv.
Menus du 13 au 17 janvier 2025	Chou blanc local aux pommes HVE	Velouté de lentilles		Entrée portugaise : Accras de morue coulis de tomate	Friand au fromage	
	Cuisse de poulet au jus et ketchup	Filet de poisson MSC aux petits légumes		Plat italien : Spaghettis à la carbonara	Hachis végétarien de patate douce à l'égréné de pois Bio	
	Petits pois aux oignons	Etuvée de carottes Bio		-	Salade verte	
	Assortiment de fromages	Emmental		Fromage hollandais : Gouda	Yaourt nature Bio	
	Fromage blanc Bio au spéculoos	Smoothie de fruits		Dessert anglais : Pudding	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





# Municipalité de Langon

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 04	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.	24-janv.
Menus du 20 au 24 janvier 2025	Carottes Bio râpées	Velouté de légumes locaux à la crème		Céleri rémoulade	Salade de perles au surimi
	Aiguillettes de poulet crousti cornflakes	Quiche trois fromages		Blanquette de veau	Calamars à la romaine
	Tortis Bio sauce tomate	Salade verte		Carottes Bio et pommes vapeur Bio	Epinards à la crème
	Mimolette	Edam Bio		Vache-qui-rit Bio	Fromage blanc local
	Poire au sirop sauce chocolat	Fruit de saison		Gâteau à la cannelle du chef	Pomme HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 05	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.	31-janv.
Menus du 27 au 31 janvier 2025	Macédoine de légumes mayonnaise	Potage parmentier (poireaux et pommes de terre locaux)		Chou blanc et pommes HVE sauce fromage blanc au curv	Salade de mâche, jambon, Emmental
	Chipolatas grillées	Chili sin carne (égréné végétal Bio)		Lasagnes à la bolognaise (égréné de boeuf Bio)	Poisson pané MSC et citron
	Risonis / navets glacés au miel	Riz créole Bio		Salade verte	Gratin de brocolis
	Brie	Tomme blanche		Gouda Bio	Yaourt sucré Bio
	Banane Bio	Ananas frais		Yaourt aux fruits local	Clafoutis aux pommes HVE 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





# Municipalité de Langon

## Menus du restaurant scolaire

Menus d'hiver

Semaine 6	Lundi – repas bas carbone	Mardi – Chandeleur	Mercredi	Jeudi	Vendredi
3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.	7-févr.	
Menus du 3 au 7 février 2025	Velouté de chou-fleur Bio	Pâté de foie et cornichons		Betterave Bio mimosa	
	Sauté de poulet label à la tomate	Boeuf bourguignon		Filet de lieu MSC sauce beurre blanc	Repas de vacances
	Coquillettes Bio / Panais Bio	Carottes Bio aux oignons		Riz pilaf Bio	
	Yaourt nature Bio	Chanteneige		Cantal	
	Clémentines Bio	Crêpe au sucre du chef		Mousse au chocolat	



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

