

# Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

## Menu du mois de mai 2024



**Nos engagements et nos valeurs**

- Respecter l'équilibre alimentaire des repas
- Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Des plats du jour fabriqués sur place
- Des produits frais
- Des produits en circuit de proximité

**Notre équipe de restauration**

Corinne, Philomène  
Nadège, Nathalie

**Notre équipe de service en salle école maternelle**

Philomène, Jany,  
Assia, Melly, Nathalie, Sabrina, Sandra,  
Sandrine

**Notre équipe de service en salle école élémentaire**

Corinne, Isabelle, Florence, Sylvia,  
Nathalie, Nadège



	<b>lundi 6 mai 2024</b> Concombres vinaigrette Veau marengo(champignons) <b>4B</b> <b>Local</b> Riz au beurre Yaourt nature sucré	<b>lundi 13 mai 2024</b> Boulgour aux crudités <b>4B</b> Steak haché de bœuf Courgettes fondantes Tomme grise à la coupe Fruit de saison	<b>lundi 20 mai 2024</b> FERIÉ	<b>lundi 27 mai 2024</b> Taboulé aux crudités <b>4B</b> Escalope de dinde Poireaux à la crème Comté à la coupe Fruit de saison
	<b>mardi 7 mai 2024</b> Salade verte & mais <b>Local</b> Tortilla aux pommes de terre Cantal à la coupe Fruit de saison	<b>mardi 14 mai 2024</b> Betteraves vinaigrette Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule au beurre Gouda à la coupe Fruit de saison	<b>mardi 21 mai 2024</b> Feuilleté aux fromages Dos de colin sauce aneth Poêlée de légumes Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	<b>mardi 28 mai 2024</b> Oeuf mayo <b>4B</b> Tarte à la ratatouille Salade verte <b>Local</b> Yaourt à la vanille <b>4B</b>
<b>jeudi 2 mai 2024</b> Salade de pâte aux crudités <b>4B</b> Rôti de bœuf Épinards béchamel <b>4B</b> Cantadou Fruit de saison	<b>jeudi 16 mai 2024</b> Macédoine de légumes Spaghetti bolognaise végétarienne sauce tomate & lentilles corails Fromage blanc sucré Fruit de saison	<b>jeudi 23 mai 2024</b> Radis & beurre Sauté de bœuf aux carottes <b>Local</b> <b>4B</b> Tagliatelles <b>4B</b> Emmental à la coupe Fruit de saison	<b>jeudi 30 mai 2024</b> Céleri rémoulade <b>Local</b> Gigot d'agneau au thym Flageolets persillés Cantal à la coupe Compote <b>4B</b>	
<b>vendredi 3 mai 2024</b> Salade de lentilles & dés de mimolette Pizza aux légumes Salade verte <b>4B</b> Saint-Paulin	<b>vendredi 17 mai 2024</b> Crêpe aux fromages Dos de merlu sauce citron Carottes sautées Tartare Fruit de saison	<b>vendredi 24 mai 2024</b> Salade & dés de chèvre <b>Local</b> Risotto de courgettes <b>4B</b> Petits filous chocolat Fruit de saison	<b>vendredi 31 mai 2024</b> Carottes rapées <b>4B</b> Poisson du marché Chou- fleur béchamel <b>4B</b> Coulommiers Pâtisserie	

**Légende :**

**Légumes et fruits crus et cuits** Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres

**Viandes, poissons, œufs** Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer

**Féculents** Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres

**Produits laitiers** Source de protéines, calcium, vitamines

**Nos producteurs et groupements bio :**

**Légumes :** Olivier RÉUMAUX, Camblanes et Meynac ; le Domaine d'Ecoline, Sadirac ; Laurent CORDES, St Genès Lombaud (33)  
**Viande :** la Ferme des Faures, Civrac de Blaye (33)

**Epicierie et produits laitiers :** Biocoop et Manger bio

**Nos producteurs et artisans de proximité :**

**Produits laitiers :** Les yaourts de Nadège, Aillas (33)

**Pain :** Farine et vanille, Camblanes et Meynac (33)

**Fruits :** SARL YUNG, Quinsac Maria FRADE, Pondauret (33)



**Les menus sont susceptibles d'être modifiés**