

Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de juin 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

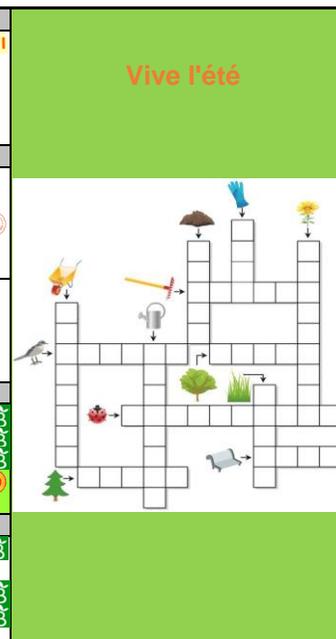
Notre équipe de restauration
Philomène
Nadège, Nathalie

Notre équipe de service en salle école maternelle
Philomène, Jany,
Assia, Melly, Nathalie, Sabrina, Sandra,
Sandrine

Notre équipe de service en salle école élémentaire
Isabelle, Florence, Sylvie, Nathalie,
Nadège



lundi 3 juin 2024	lundi 10 juin 2024	lundi 17 juin 2024	lundi 24 juin 2024
Coleslaw Escalope de dinde Blé Saint nectaire à la coupe Compote	Salade & dés de bleu Roti de bœuf Pomme noisette Yaourt nature sucrée	Taboulé aux crudités Dos de colin sauce aneth Épinards béchamel Gouda à la coupe Fruit de saison	Concombre vinaigrette Poisson meunière Poêlée de ratatouille Pavé d'affinois Semoule au lait
mardi 4 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mardi 25 juin 2024
Épeautre aux crudités Dos de colin sauce citronnée Brocolis fondant Port-Salut Fruit de saison	Quinoa aux crudités Filet de saumon Choux-fleurs béchamel Emmental à la coupe Fruit de saison	Concombre vinaigrette Tortilla aux pommes de terre & oignons Salade verte Yaourt à la vanille	Céleri remoulade Gigot d'agneau au thym Flageolets persillés Liégeois chocolat Fruit de saison
Fête de l'agriculture le Vendredi 7 Juin			
jeudi 6 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	jeudi 27 juin 2024
Salade de lentilles & mimolette Gratin de crozet aux champignons Fromage blanc & compote Fruit de saison	Crêpe à l'emmental Pilon de poulet Poêlée de légumes Babybel Fruit de saison	Carottes rapées Veau marengo (champignons) Coquillettes au beurre Tomme de savoie Ananas au sirop	Salade & dés de chèvre Curry de légumes & pois chiche Boullgour Cantal à la coupe Fruit de saison
vendredi 7 juin 2024	vendredi 14 juin 2024	vendredi 21 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
Salade de pâte aux crudités Sauté de veau aux olives Courgettes à l'échalote Yaourt de nadège Pomme	Radis beurre Chili sin carne (rouge, soja, tomate) Riz Coulommiers Compote	Chou & dés de fromage Steak haché de bœuf Haricots beurre persillés Yaourt brassé aux fruits Pâtisserie	Salade de pomme de terre Roti de porc Carottes sautées Fromage blanc et confiture Fruit de saison



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 REUMAUX, 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, Pondaurat (33)



Les menus sont susceptibles d'être modifiés