

Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de septembre 2023



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

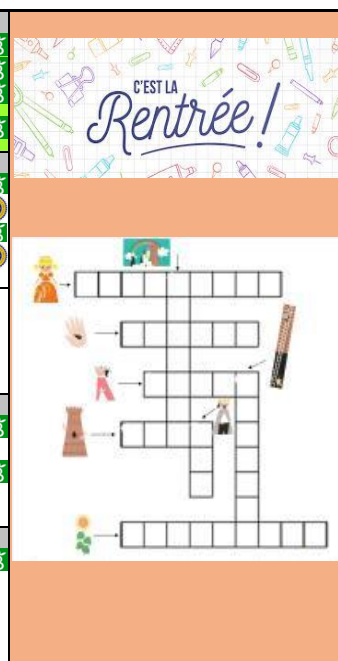
Philomène, Jany,
Assia, Melly, Nathalie, Sabrina, Sandra,
Sandrine

Notre équipe de service en salle école élémentaire

Corinne, Isabelle, Florence, Sylvie,
Nathalie, Nadège



lundi 4 septembre 2023	lundi 11 septembre 2023	lundi 18 septembre 2023	lundi 25 septembre 2023
Tomates vinaigrette Steak haché de bœuf Épinards béchamel Babybel Muffin aux pépites de chocolat	AB Betteraves cuites vinaigrette AB Pilon de poulet de Vendée AB Courgettes à l'échalote AB Riz au lait Fruit de saison	Local Pastèque AB Rougail saucisse AB Riz de Camargue AB Brie à la coupe Compote de pomme	AB Oeuf mimosa Local AB Pizza aux légumes Local AB Salade verte Local AB Fromage blanc sur un lit de confiture
mardi 5 septembre 2023	mardi 12 septembre 2023	mardi 19 septembre 2023	mardi 26 septembre 2023
Dés de chèvre batavia Spaghetti façon bolognaise (lentilles de corail, oignons, tomates) Saint-Paulin Fruit de saison	AB Concombres vinaigrette AB Rôti de bœuf tendre en tranche Frites Saint-Albray	Local AB Taboulé aux crudités AB Omelette nature Poêlée de ratatouille Petits filous chocolat	AB Dés de chèvre batavia AB Colombo de porc AB Semoule au beurre AB Tomme de Savoie à la coupe Fruit de saison
jeudi 7 septembre 2023	jeudi 14 septembre 2023	jeudi 21 septembre 2023	jeudi 28 septembre 2023
AB Carottes rapées AB Tajine d'agneau aux fruits secs, légumes AB Semoule au beurre AB Saint-Nectaire à la coupe Fruit de saison	AB Radis & beurre Local Filet de poisson & sauce à l'estragon citron AB Choux fleurs béchamel Local Yaourt de nadège à la fraise Tarte flan	Local AB Tomates basilic vinaigrette AB Rôti de veau AB Tagliatelles au beurre AB Yaourt à la vanille Fruit de saison	Local AB Boulgour aux crudités Local AB Gigots d'agneau au thym AB Brocolis fondant AB Coulommiers Fruit de saison
vendredi 8 septembre 2023	vendredi 15 septembre 2023	vendredi 22 septembre 2023	vendredi 29 septembre 2023
AB Salade d'épeautre au bleu AB Poisson meunière AB Haricots beurre persillés AB Petit suisse aux fruits Fruit de saison	AB Melon jaune AB Chili sin carne (égrené de soja, haricots rouge, tomates, carottes) & blé AB Comté à la coupe Local AB Pêchalou au chocolat	AB Crêpe aux fromages AB Dos de colin & sauce à l'annette AB Carottes sautées AB Camembert AB Fruit de saison	AB Salade de lentilles dés de mimolette AB Poisson du marché & citron AB Poêlée de légumes AB Saint-Paulin AB Éclair chocolat



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)

Epicerie 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