



### 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



lundi 2 septembre 2024	lundi 9 septembre 2024	lundi 16 septembre 2024	lundi 23 septembre 2024	lundi 30 septembre 2024
Tomates vinaigrette <b>Local</b> Poisson meunière Carottes sautées <b>AB</b> Babybel Éclair chocolat	Oeuf mayonnaise <b>AB</b> Pizza aux légumes <b>AB</b> Salade verte <b>AB</b> Yaourt à la vanille <b>AB</b>	Salade de pâtes aux crudités <b>AB</b> Steak haché de bœuf Épinards béchamel Brie Fruit de saison	Epeautre aux crudités <b>AB</b> Dos de colin sauce aneth Poêlée de ratatouille <b>AB</b> Pavé d'affinois Fruit de saison	Quinoa aux crudités <b>AB</b> Escalope de dinde Haricots beurre persillés Edam à la coupe Fruit de saison
mardi 3 septembre 2024	mardi 10 septembre 2024	mardi 17 septembre 2024	mardi 24 septembre 2024	<h2>Bonne rentrée à tous</h2>
Salade & maïs <b>Local</b> Dhal de lentilles corail <b>AB</b> Riz Cantal à la coupe	Crêpe au fromage Pilon de poulet rôti Brocolis à l'échalote <b>AB</b> Fromage blanc sucré <b>AB</b> Fruit de saison	Salade & dés de chèvre <b>Local</b> Spaghetti façon bolognaise <b>AB</b> (lentilles corail, oignons, carottes, tomates) Fromage blanc & confiture <b>AB</b>	Lentilles & mimolette Colombo de porc Coquillettes <b>AB</b> Yaourt nature sucré <b>AB</b> Fruit de saison	
jeudi 5 septembre 2024	jeudi 12 septembre 2024	jeudi 19 septembre 2024	jeudi 26 septembre 2024	<h2>Bonne rentrée à tous</h2>
Pommes de terre en salade Rôti de bœuf Haricots verts persillés <b>AB</b> Gouda à la coupe Fruit de saison	Melon Dos de colin sauce citron Poêlée de légumes <b>AB</b> Mimolette à la coupe Riz au lait	Feuilleté au fromage Filet de poisson & sauce estragon Courgettes à l'échalote Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	Salade & dés de chèvre <b>Local</b> Roti de bœuf Petits pois aux oignons <b>AB</b> Saint-Nectaire à la coupe <b>AB</b> Pâtisserie	
vendredi 6 septembre 2024	vendredi 13 septembre 2024	vendredi 20 septembre 2024	vendredi 27 septembre 2024	<h2>Bonne rentrée à tous</h2>
Betteraves vinaigrette Saucisse grillée (porc) Macaroni au beurre <b>AB</b> Coulommiers Fruit de saison	Concombres vinaigrette <b>Local</b> Tajine d'agneau aux légumes <b>AB</b> Semoule <b>AB</b> Tomme grise à la coupe Fruit de saison	Carottes rapées Veau marengo Blé au beurre Saint-Paulin à la coupe Compote	Radis & beurre <b>Local</b> Chili sin carne (égrené de soja, tomates, oignons, carottes, haricots rouges) Riz Emmental à la coupe	

### 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)  
**Epicier 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