



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de Janvier 2025



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 6 janvier 2025 Carottes rapées Steak haché de bœuf Haricots verts persillés Chanteneige Galette des rois	lundi 13 janvier 2025 Crêpe au fromage Dos de colin sauce citron Poêlée de ratatouille Petits filous chocolat Fruit de saison	lundi 20 janvier 2025 Feuilleté au fromage Filet de poisson sauce aneth Poêlée de légumes Emmental à la coupe Fruit de saison	lundi 27 janvier 2025 Quinoa aux crudités Filet de merlu avec sauce Haricots beurre persillés Coulommiers Fruit de saison	
mardi 7 janvier 2025 Salade de pâte aux crudités Poisson meunière Poireaux à la crème Yaourt à la vanille Fruit de saison	mardi 14 janvier 2025 Salade de lentilles Chili sin carne Riz Pavé d'affinois	mardi 21 janvier 2025 Coleslaw Pilon de poulet Purée de pomme de terre Yaourt nature sucré Fruit de saison	mardi 28 janvier 2025 Céleri remoulade Clafoutis de poireaux Salade verte Fromage blanc & confiture Biscuit	
			NOUVEL AN CHINOIS le jeudi 30 janvier 2025	
jeudi 9 janvier 2025 Boulgour aux crudités Roti de bœuf Brocolis fondants Edam à la coupe Fruit de saison	jeudi 16 janvier 2025 Taboulé aux crudités Escalope de dinde Carottes sautées Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	jeudi 23 janvier 2025 Œuf mayo Spaghetti façon bolognaise (sauce tomate & lentilles) Gouda à la coupe Fruit de saison	jeudi 30 janvier 2025 Nem aux légumes & salade Poulet au caramel Riz parfumé Chavroux Beignet aux pommes	
vendredi 10 janvier 2025 Betterave vinaigrette Tortilla aux pommes de terre Salade verte Tomme grise à la coupe Riz au lait	vendredi 17 janvier 2025 Salade verte & fromage Navarin d'agneau aux navets Blé au beurre Coulommiers Fruit de saison	vendredi 24 janvier 2025 Endive & pomme Colombo de veau Semoule au beurre Brie à la coupe Compote	vendredi 31 janvier 2025 Salade verte & thon Daube aux légumes Blé au beurre Liégeois 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)

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