

Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de FÉVRIER 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
- Des produits bio

Notre équipe de restauration

Philomène
Nadège, Nathalie

Notre équipe de service en salle

école maternelle
Philomène, Jany,
Assia

Notre équipe de service en salle

école élémentaire
Nathalie, Nadège, Sylvia,
Isabelle, Florence



lundi 3 février 2025	lundi 10 février 2025	lundi 17 février 2025	
Salade & dés de fromage Local Poisson meunière Brocolis fondants Mimolette à la coupe Crêpe au chocolat	Crêpe au fromage Dos de cabillaud sauce citronnée Haricots verts persillés Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	Salade de perles légumières Escalope de poulet Épinard béchamel Gouda à la coupe Fruit de saison	
mardi 4 février 2025	mardi 11 février 2025	mardi 18 février 2025	
Salade de pommes de terre & surimi Rôti de veau Choux- fleurs béchamel Yaourt aux fruits Fruit de saison	Salade & maïs Local Rôti de porc à l'ail Petits pois aux oignons Saint-Nectaire à la coupe Tarte flan	Potage de légumes Tortilla aux herbes & pommes de terre Salade verte Local Semoule au lait	
jeudi 6 février 2025	jeudi 13 février 2025	jeudi 20 février 2025	
Chou chinois & bleu Rougail saucisse (porc) Riz Saint-Nectaire à la coupe Compote	Carottes rapées Gigot d'agneau au thym Flageolets persillés Fromage blanc sucré Fruit de saison	Feuilleté aux fromages Dos de colin sauce aneth Poêlée de ratatouille Brie à la coupe Fruit de saison	
vendredi 7 février 2025	vendredi 14 février 2025	vendredi 21 février 2025	
Salade de lentilles à la mimolette Tortelloni aux fromages sauce poireaux Salade verte Local Yaourt nature sucré	Ouf dur mayonnaise Egréné vegetal à la tomate Penne Tomme grise à la coupe Fruit de saison	Céleri rémoulade Blanquette de veau champignons Local Blé au beurre Babybel Yaourt à la vanille	

Légende :

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