

Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de MARS 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
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 10 mars 2025	lundi 17 mars 2025	lundi 24 mars 2025	lundi 31 mars 2025
Betterave vinaigrette Chili sin carne Riz Mimolette à la coupe Fruit de saison	Macédoine mayonnaise Tagliatelles au saumon Yaourt à la vanille Fruit de saison	Salade verte Far normand (choux fleur, pomme de terre, lait, crème, œuf, fromage) Yaourt brassé aux fruits	Salade & dés de chèvre Gigot d'agneau au thym Haricots verts persillés Saint-Moret Gaufre au sucre
mardi 11 mars 2025 Choux vert & dés de fromage Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule au beurre Coulommiers Compote	mardi 18 mars 2025 Coleslaw Saucisse grillée (porc) Haricots blancs Camembert Fruit de saison	mardi 25 mars 2025 Salade grecque (tomate, concombre, feta) Moussaka Fromage blanc & miel Biscuit	
jeudi 13 mars 2025 Salade verte & chèvre Escalope de dinde sauce coco Haricots beurre persillés Riz au lait Fruit de saison	jeudi 20 mars 2025 Taboulé aux crudités Rôti de bœuf Poireaux à la crème Tartare Fruit de saison	jeudi 27 mars 2025 Crêpe aux fromages Dos de colin sauce citronnée Brocolis fondants Emmental à la coupe Fruit de saison	
vendredi 14 mars 2025 Salade d'épeautre aux crudités Poisson meunière Carottes sautées Fromage blanc & confiture Fruit de saison	vendredi 21 mars 2025 Endive & pomme Dahl de lentilles corail Boulgour au beurre Yaourt nature sucré	vendredi 28 mars 2025 Carottes rapées Veau marenco (champignons) Blé au beurre Pavé d'affinois 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