

Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de JUIN 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 2 juin 2025	lundi 9 juin 2025	lundi 16 juin 2025	lundi 23 juin 2025	lundi 30 juin 2025
Betterave vinaigrette Poisson meunière Coquillettes au beurre Yaourt à la vanille Fruit de saison	FERIE	Salade de lentilles & mimosette Pizza aux légumes Salade verte Emmental à la coupe	Salade de perle aux crudités Filet de merlu sauce citronnée Courgettes fondantes Coulommiers Fruit de saison	Crêpe au fromage Rôti de bœuf Épinard béchamel Gouda à la coupe Fruit de saison
mardi 3 juin 2025 Œuf dur mayonnaise Tarte à la ratatouille mozza chèvre Salade verte Pavé d'affinois	mardi 10 juin 2025 Carottes rapées Tagliatelles au saumon Fromage blanc sucré Fruit de saison	mardi 17 juin 2025 Carottes vinaigrette Colombo de porc Semoule au beurre Petits filous au chocolat Fruit de saison	mardi 24 juin 2025 Radis & beurre Chili sin carne Riz au beurre Yaourt nature sucré	
jeudi 5 juin 2025 Crêpe au fromage Escalope de poulet Carottes à la crème Camembert Fruit de saison	jeudi 12 juin 2025 Salade & maïs Tortilla aux pommes de terre Tomme grise à la coupe Compote	jeudi 19 juin 2025 Melon Dos de colin sauce citron Poêlée de ratatouille Yaourt brassé aux fruits Biscuit	jeudi 26 juin 2025 Salade & bleu Gigot d'agneau au thym Flageolets persillés Tartare Fruit de saison	
vendredi 6 juin 2025 Salade de pommes de terre Sauté de veau aux olives Courgettes fondantes Yaourt de Nadège Fruit de saison	vendredi 13 janvier 1900 Feuilleté au fromage Rôti de bœuf Brocolis fondants Coulommiers Fruit de saison	vendredi 20 juin 2025 Salade piémontaise (porc) Rôti de veau Épinard béchamel Chanteneige Fruit de saison	vendredi 27 juin 2025 Boulgour aux crudités Escalope de dinde Poireaux à la crème Fromage blanc & confiture 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