



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac Menu du mois de JUILLET 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



mardi 1 juillet 2025

Tomate vinaigrette
Dos de colin sauce citronnée
Poêlée de légumes
Mimolette à la coupe
Pâtisserie



jeudi 3 juillet 2025

Œuf mayo
Tortellonis aux fromages
Salade verte
Yaourt à la vanille



vendredi 4 juillet 2025

Melon
Croque monsieur
Chips
Carré frais
Glace



Légende :

Légumes et fruits crus et cuits Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres
Vianes, 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
Viande : la Ferme des Faures, Civrac de Blaye (33)
Epicerie 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)



Les menus sont susceptibles d'être modifiés