



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois d'OCTOBRE 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 6 octobre 2025 Salade & dés de bleu Local Escalope de dinde Coquille au beurre Edam à la coupe Compote	lundi 13 octobre 2025 Céleri rémoulade Blanquette de veau Local Blé au beurre Yaourt nature sucré Fruit de saison	
	mardi 7 octobre 2025 Carottes rapées Tortilla aux pommes de terre Salade verte Local Pavé d'affinois	mardi 14 octobre 2025 Salade & maïs Local Poisson meunière Haricots beurre persillés Gouda à la coupe Tarte aux pommes	
<i>SEMAINE DU GOUT DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025!</i>			
jeudi 2 octobre 2025 Taboulé aux crudités Poisson meunière Poêlée de ratatouille Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	jeudi 9 octobre 2025 Concombre vinaigrette Rôti de bœuf Choux-fleurs béchamel Emmental à la coupe Semoule au lait	jeudi 16 octobre 2025 Betterave vinaigrette Chili sin carn Riz à la tomate Yaourt brassé aux fruits	
vendredi 3 octobre 2025 Salade verte Local Jambon blanc (porc) Gratin dauphinois Local Chanteneige Fruit de saison	vendredi 10 octobre 2025 Crêpe au fromage Dos de colin sauce estragon Poêlée de légumes Cantal à la coupe Fruit de saison	vendredi 17 octobre 2025 Velouté de potiron & pt de terre Local Colombo de poulet à la pt douce Gratin de carotte Mimolette Orange	

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)

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