



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de NOVEMBRE 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 3 novembre 2025	lundi 10 novembre 2025	lundi 17 novembre 2025	lundi 24 novembre 2025
Feuilleté au fromage Dos de colin sauce aneth Brocolis fondants Fromage blanc sucré Fruit de saison	Potage Esau (lentilles) Tortilla aux pommes de terre Salade verte Yaourt brassé aux fruits	Céleri rémoulade Steak haché de bœuf Haricots vert persillés Fromage blanc & Miel Biscuit	Salade d'endives & pommes Dahl de lentilles corail Riz au beurre Yaourt à la vanille
mardi 4 novembre 2025	mardi 11 novembre 2025	mardi 18 novembre 2025	mardi 25 novembre 2025
Salade de lentilles Risotto de curcubitacées Salade verte Yaourt à la vanille	FERIE	Carottes rapées Tagliatelles au saumon Emmental à la coupe Compote Fruit de saison	Boulgour au crudité Escalope de poulet Brocolis fondants Emmental à la coupe Fruit de saison
jeudi 6 novembre 2025	jeudi 13 novembre 2025	jeudi 20 novembre 2025	jeudi 27 novembre 2025
Taboulé de chou fleur Tajine d'agneau fruits secs & légumes Semoule au beurre Coulommiers Fruit de saison	Salade & dés de chèvre Daube aux champignons Blé au beurre Gouda à la coupe Fruit de saison	Choux blanc & dés de mimolette Curry de légumes & pois chiches Quinoa au beurre Yaourt nature sucré	Betterave vinaigrette Colin sauce citronnée Purée de pomme de terre Mimolette à la coupe Fruit de saison
vendredi 7 novembre 2025	vendredi 14 novembre 2025	vendredi 21 novembre 2025	vendredi 28 novembre 2025
Boulgour aux crudités Rôti de porc Épinards béchamel Tomme grise à la coupe Fruit de saison	Coleslaw Poisson meunière Fondue de poireaux Camembert Semoule au lait	Crêpe au fromage Rôti de veau Petits pois aux oignons Brie à la coupe Fruit de saison	Salade & dés de bleu Rôti de bœuf Carottes sautées Cantal à la coupe Tarte normande

Novembre



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) **Vianade** : 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