



# Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

## Menu du mois de JANVIER 2026

**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
- Des produits bio

**Notre équipe de restauration**

Philomène  
Nadège, Nathalie

**Notre équipe de service en salle**

**école maternelle**  
Philomène,  
Assia, Melly, Nathalie, Sabrina,  
Sandra, Sandrine

**Notre équipe de service en salle**

**école élémentaire**  
Isabelle, Sylvia, Nathalie,  
Nadège, Valérie, Kelly



<b>lundi 5 janvier 2026</b> Carottes rapées 10 12 <b>Poisson meunière 1 4 7</b> Haricots beurre persillés 1 Mimolette à la coupe 7 Galette de rois 1 3 7 8	<b>lundi 12 janvier 2026</b> Céleri rémoulade 9 3 10 Dahl de lentille corail Boulgour au beurre 1 7 Yaourt à la vanille 7	<b>lundi 19 janvier 2026</b> Salade verte 10 12 <b>Local</b> Tortilla aux oignons 3 Poêlée de ratatouille Riz au lait 7	<b>lundi 26 janvier 2026</b> Boulgour aux crudités 1 10 12 <b>Poisson meunière 4 7 1</b> Brocolis fondants 7 Brie à la coupe 7 Fruit de saison
<b>mardi 6 janvier 2026</b> Taboulé aux crudités 1 10 12 Crozets aux champignons 1 7 Salade verte 10 12 Fromage blanc au miel 7	<b>mardi 13 janvier 2026</b> Feuilleté au fromage 1 7 <b>Filet de merlu sauce citron 4 7</b> Poireaux à la crème 7 Camembert 7 Fruit de saison	<b>mardi 20 janvier 2026</b> Salade de lentilles & mimolette 7 10 12 <b>Navarin d'agneau aux navets 1</b> Semoule au beurre 1 7 Yaourt nature sucré 7 Fruit de saison	<b>mardi 27 janvier 2026</b> salade & bleu 10 12 7 Curry de butternut et lentilles 7 Riz au beurre 7 Yaourt brassé aux fruits 7
<h1>** Bonne et heureuse année 2026! **</h1>			
<b>jeudi 8 janvier 2026</b> Salade verte & dés de bleu 10 12 7 <b>Rougail saucisse (porc)</b> Riz au beurre 7 Tartare 7 <b>Local</b> Compote	<b>jeudi 15 janvier 2026</b> Quinoa aux crudités 10 12 <b>Escalope de dinde</b> Poêlée de légumes 7 Cantal à la coupe 7 Yaourt brassé aux fruits 7	<b>jeudi 22 janvier 2026</b> Épeautre aux crudités 1 10 12 Dos de colin sauce citron 4 7 Choux fleur béchamel 7 Coulommiers 7 Fruit de saison	<b>jeudi 29 janvier 2026</b> Endive & pomme 10 12 <b>Rôti de veau</b> Carottes sautées 7 Tomme grise à la coupe 7 Semoule au lait 1 7
<b>vendredi 9 janvier 2026</b> Salade de pt de terre crudité surimi 134 <b>Roti de bœuf</b> Épinard béchamel 7 Gouda à la coupe 7 Fruit de saison	<b>vendredi 16 janvier 2026</b> Coleslaw 10 3 <b>Daube aux champignons 1 12 Local</b> Blé au beurre 1 7 Emmental à la coupe 7 Fruit de saison	<b>vendredi 23 janvier 2026</b> Crêpe au fromage 1 7 <b>Escalope de poulet</b> Haricots vert persillés 7 Fromage blanc à la confiture 7 Fruit de saison	<b>vendredi 30 janvier 2026</b> Mortadelle à la pistache & Beurre 8 10 7 <b>Lasagne bolognaise 1 7</b> Salade verte 10 <b>Local</b> Bleu 7 Tiramisu 7 3 1

**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

**Vianade :** 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**

**Allergènes : 1 gluten 2 crustacés 3 œufs 4 poisson / 5 arachide 6 soja 7 lait 8 fruit à coque / 9 céleri 10 moutarde 11 sésame / 12 sulfite 13 lupin 14 mollusque**



**ANIMATION  
ITALIENNE**