



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

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

** Bonne et heureuse année 2026! **



ANIMATION
ITALIENNE

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



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