

Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de mars 2023



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

Corinne, Philomène
Nadège, Nathalie

Notre équipe de service en salle école maternelle

Philomène, Jany,
Assia, Melly, Nathalie, Sabrina, Sandra,
Sandrine

Notre équipe de service en salle école élémentaire

Corinne, Isabelle, Florence, Sylvia,
Nathalie, Nadège



	lundi 6 mars 2023	lundi 13 mars 2023	lundi 20 mars 2023	lundi 27 mars 2023
<p>Mots croisés du mois</p> <p>1 - A la peau marron, avec une chair verte fondante, tu peux le manger à la petite cuillère. 2 - De couleur orange, c'est un fromage traditionnellement produit dans le Nord de la France. 3 - Tout vert, présentant des petits bouquets, il appartient à la famille des choux. 4 - C'est un poisson plat qui se mange grillé ou cuit façon meunière (filet), sauté, persillé et saupé d'un beurre fondu. 5 - Tranche de pain qui tu peux recouvrir de confiture, miel, ou de beurre. 6 - Tu en bats le matto avec son chocolat.</p>	<p>Salade d'épeautre aux crudités</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Chou-fleurs béchamel</p> <p>Fromage blanc sur un lit de fruits</p>	<p>Oeuf mayonnaise</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Épinards béchamel</p> <p>Tarte flan pâtissier</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Chipolata (porc)</p> <p>Flageolets persillés</p> <p>Morbier à la coupe</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Dos de colin & citron</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Babybel</p> <p>Fruit de saison</p>
	<p>mardi 7 mars 2023</p> <p>Potage Esaü (lentilles)</p> <p>Pizza aux légumes</p> <p>Batavia vinaigrette</p> <p>Saint Albray</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Riz aux crudités</p> <p>Filet de saumon & citron</p> <p>Brocolis à l'échalote</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>mardi 14 mars 2023</p> <p>Velouté de légumes et pois cassés</p> <p>Far breton salé pommes de terre chou-fleur au camembert</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>mardi 21 mars 2023</p> <p>Dés de gouda laitue vinaigrette</p> <p>Daube aux champignons</p> <p>Quinoa au beurre</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p>
			<p>Vive le PRINTEMPS</p>	
<p>jeudi 2 mars 2023</p> <p>Chou blanc râpée dés de mimolette pommes</p> <p>Chili sin carn (haricots rouge soja tomates oignons)</p> <p>Riz au beurre</p> <p>P'tit louis tartine & fruit de saison</p>	<p>jeudi 9 mars 2023</p> <p>Concombre ciboulette</p> <p>Escalope de dinde sauce au lait de coco</p> <p>Macaroni aux fromages</p> <p>Petit filous au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>jeudi 16 mars 2023</p> <p>Radis & beurre</p> <p>Rôti de bœuf tendre de tranche</p> <p>Frites</p> <p>Cantal à la coupe</p>	<p>jeudi 23 mars 2023</p> <p>Salade de boulgour</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Courgettes à l'échalote</p> <p>Pavé d'affinois</p>	<p>jeudi 30 mars 2023</p> <p>Salade d'endives à l'orange</p> <p>Flan aux légumes</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Moelleux au chocolat</p>
<p>vendredi 4 mars 2023</p> <p>Salade de pâtes le Crozet & crudités</p> <p>Poisson du marché</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Leerdammer</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>vendredi 10 mars 2023</p> <p>Pommes de terre en salade</p> <p>Coeur de filet de merlu sauce citronnée</p> <p>Carottes sautées à l'échalote</p> <p>Comté à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>vendredi 17 mars 2023</p> <p>Dés de chèvre basilic batavia</p> <p>Polenta gratinées aux légumes et pois chiches</p> <p>Yaourt à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>vendredi 24 mars 2023</p> <p>Celeri remoulade</p> <p>Blanquette de veau & champignons</p> <p>Blé au beurre</p> <p>Yaourt de Nadège nature sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>vendredi 31 mars 2023</p> <p>Sardines à la tomate</p> <p>Jambon supérieur (porc)</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>

Légende :

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

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, Pondaraut (33)



Les menus sont susceptibles d'être modifiés