



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de octobre 2021



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
Corinne, Philomène
Nadège, Nathalie

Notre équipe de service en salle école maternelle
Philomène, Jany,
Ina, Melly, Nathalie, Sabrina, Sandra
Sandrine

Notre équipe de service en salle école élémentaire
Corinne, Isabelle, Florence, Sylvia,
Nathalie, Nadège



<p>DU 11 AU 17 OCTOBRE</p>	Lundi 4 octobre 2021 Concombres ciboulette vinaigrette Local Spaghetti façon bolognaise AB (sauce tomate aux lentilles de corail) Port Salut Pomme cuite au caramel beurre salé	Lundi 11 octobre 2021 Coleslaw à la papaye Escalope de dinde à l'orange AB Gratin de pâtisson & patate douce Carré frais AB Fruit de saison	Lundi 18 octobre 2021 Mortadelles (Porc) & beurre Filet de cabillaud & citron Courgettes fondantes AB Vache qui rit AB Riz au lait	<p>C'est les Vacances C'est HALLOWEEN</p>	
	Mardi 5 octobre 2021 Boulgour aux crudités AB Filet de poisson meunière Haricots verts persillés AB Fromage blanc sur un lit de fruits Fruit de saison	Mardi 12 octobre 2021 Cake au potimarron chèvre curcuma AB Œufs à la florentine AB Saint Nectaire Fruit de saison	Mardi 19 octobre 2021 Radis & beurre Local Gigot d'agneau au thym Flageolets cuisinés AB Camembert AB Fruit de saison		
		La semaine des saveurs : à la découverte des cucurbitacés et de nouvelles recettes à déguster !			
	Jeudi 7 octobre 2021 Tomates vinaigrette Local Rôti de bœuf tendre de tranche Frites Yaourt de Nadège nature sucré Local	Jeudi 14 octobre 2021 Velouté de butternuts AB Cocotte de veau aux navets boule d'or caramélisés & riz de Camargue AB Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Jeudi 21 octobre 2021 Céleri rémoulade Local Lasagne ricotta, épinards & purée de pois chiches AB Gouda AB Ananas au sirop AB		
Vendredi 1er Octobre 2021 Œufs durs mayonnaise AB Risotto aux champignons et mascarpone Fromage Fruit de saison	Vendredi 8 octobre 2021 Cerneaux de noix batavia AB Pilon de poulet rôti AB Carottes sautées aux oignons rouge AB Le fromage fouetté Mme Loik Éclair au chocolat	Vendredi 15 octobre 2021 Dés de chèvre basilic batavia AB Poisson du marché au lait de coco et curry & Brocolis braisés AB Mimolette Pumpkin Pie	Vendredi 22 octobre 2021 Taboulé libanais AB Rôti de porc aux épices et miel AB Carottes vichy AB Mini Roitelet Fruit de saison		

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, Pondaurat (33)



Les menus sont susceptibles d'être modifiés