



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de juillet 2022



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, Assia
Melly, Nathalie, Sabrina, Sandra,

Notre équipe de service en salle école élémentaire

Corinne, Isabelle, Florence, Sylvia,
Nathalie, Nadège



	lundi 4 juillet 2022 Oeuf dur mayonnaise Tarte fine aux légumes mozzarella chèvre Fromage blanc vanille Fruit de saison	
	mardi 5 juillet 2022 Radis & beurre Dos de cabillaud au citron Poêlée de légumes Coulommiers Brioche perdue au sucre	
	jeudi 7 juillet 2022 Pique-nique dans la cour Melon & chips Sandwich jambon de volaille Vache qui rit Glace	
vendredi 1 juillet 2022 Tomates vinaigrette Poisson du marché Brocolis à l'échalote Mimolette Tarte aux pommes d'Aquitaine		

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