



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de juin 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, Sandrine

Notre équipe de service en salle école élémentaire

Corinne, Isabelle, Florence, Sylvia, Nathalie, Nadège



	lundi 6 juin 2022 FÉRIÉ	lundi 13 juin 2022 Batavia et tomates vinaigrette Local AB Curry de légumes aux pois chiches AB Quinoa au beurre AB Les yaourts de Nadège fraise	lundi 20 juin 2022 Radis & beurre Local Poisson pané AB Courgettes sautées AB Saint Nectaire AB Muffin au chocolat	lundi 27 juin 2022 Croisillon emmental AB Steak haché de bœuf AB Haricots verts persillés AB Cantal à la coupe AB Fruit de saison
	mardi 7 juin 2022 Taboulé à l'oriental AB Filet de saumon au citron AB Carottes sautées AB Tomme blanche AB Fruit de saison	mardi 14 juin 2022 Betteraves cuites vinaigrette AB Sauté de poulet au citron AB Polenta crémeuse AB Gouda AB Fruit de saison	mardi 21 juin 2022 Melon AB Omelette aux pommes de terre AB Batavia vinaigrette AB Péchalou à la vanille AB	mardi 28 juin 2022 Champignons aux fines herbes sauce au yaourt AB Tajine d'agneau aux légumes AB Semoule AB Babybel AB Yaourt nature sucré AB
jeudi 2 juin 2022 Pâté de campagne(porc) & cornichon Local Coeur de filet de merlu Local Purée de pommes de terre Local Cantal Local Fruit de saison	jeudi 9 juin 2022 Tomates vinaigrette Local Rôti de bœuf tendre de tranche Local Frites Local Fromage blanc sur un lit de fruits	jeudi 16 juin 2022 Carottes râpées AB Gigot d'agneau rôti AB Haricots beurre persillés AB Édam AB Flan pâtissier	jeudi 23 juin 2022 Concombres vinaigrette AB Blanquette de dinde aux champignons AB Riz camarguais AB Brie AB Fruit de saison	jeudi 30 juin 2022 Dés d'avocats batavia AB Spaghetti façon bolognaise Local AB (lentilles corail carottes tomates) AB Petit filous au chocolat
vendredi 3 juin 2022 Dés de chèvre batavia AB Steak haché de bœuf AB Brocolis fondants AB Emmental AB Riz au lait	vendredi 10 juin 2022 Salade de lentilles & crudités AB Tortellini ricotta et épinards AB Saint Paulin AB Fruit de saison	vendredi 17 juin 2022 Salade de perles AB Poisson du marché AB Épinards béchamel AB Yaourt brassé aux fruits AB Fruit de saison	vendredi 24 juin 2022 Salade de céréales aux petits légumes AB Rôti de veau AB Petits pois aux oignons AB Morbier AB 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 : SARLYUNG, Quinsac Maria FRADE, Pondauret (33)



Les menus sont susceptibles d'être modifiés