



# Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

## Menu du mois de septembre 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



<p><b>Pour la rentrée...</b></p> <p>Je voulais dans mon cartable Emporter mes châteaux de sable, Mon cerf-volant, des coquillages Et le portique de la plage.</p> <p>Maman m'a dit Ça n'est pas permis Et puis tout ça Ça ne rentre pas !</p> <p>Alors j'ai pris un beau stylo, Pour le goûter quelques gâteaux Et que des choses raisonnables, Plus trois petits grains de sable !</p> <p><i>Pierre Buisson</i></p>	<p><b>lundi 5 septembre 2022</b></p> <p>Tomates vinaigrette </p> <p>Rôti de bœuf tendre de tranche</p> <p>Frites </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>lundi 12 septembre 2022</b></p> <p>Salade de pâtes au cervelas et cornichons (porc)</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Les yaourts de Nadège à la fraise </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>lundi 19 septembre 2022</b></p> <p>Carottes râpées </p> <p>Filet de poisson meunière </p> <p>Chou fleur béchamel </p> <p>Yaourt sucré saveur vanille </p> <p>Gaufre</p>	<p><b>lundi 26 septembre 2022</b></p> <p>Coleslaw</p> <p>Omelette aux pommes de terre </p> <p>Fourme d'Ambert </p> <p>Ananas frais </p>
	<p><b>mardi 6 septembre 2022</b></p> <p>Rillettes de thon au fromage blanc</p> <p>Pilon de poulet fermier du Périgord </p> <p>Riz madras </p> <p>Leerdammer</p> <p>Pomme au four</p>	<p><b>mardi 13 septembre 2022</b></p> <p>Œufs durs mayonnaise </p> <p>Tomates farcies végétarienne quinoa </p> <p>et fromage de chèvre </p> <p>Saint Nectaire à la coupe </p> <p>Glace</p>	<p><b>mardi 20 septembre 2022</b></p> <p>Concombres ciboulette vinaigrette </p> <p>Tajine d'agneau fruits secs et légumes </p> <p>Semoule au beurre </p> <p>Fromage Saint Brice </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>mardi 27 septembre 2022</b></p> <p>Tomates basilic vinaigrette </p> <p>Dos de cabillaud citronné </p> <p>Blé au beurre </p> <p>Yaourt nature sucré </p>
<p><b>jeudi 1 septembre 2022</b></p> <p>Salade de riz et dés de chèvre </p> <p>Gigots d'agneau au thym </p> <p>Carottes vichy </p> <p>Crème dessert au chocolat </p>	<p><b>jeudi 8 septembre 2022</b></p> <p>Radis &amp; beurre </p> <p>Poisson du marché </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Tomme de savoie fermière </p> <p>Muffin aux pépites de chocolat </p>	<p><b>jeudi 15 septembre 2022</b></p> <p>Melon</p> <p>Sauté de poulet au curry </p> <p>Brocolis à l'échalote </p> <p>Camembert </p> <p>Riz au lait</p>	<p><b>jeudi 22 septembre 2022</b></p> <p>Cerneaux de noix batavia </p> <p>Parmentier végétarien </p> <p>(égrené de pois, tomates et oignons) </p> <p>Yaourt brassé aux fruits </p>	<p><b>jeudi 29 septembre 2022</b></p> <p>Pâtes Le Crozet aux crudités </p> <p>Steak haché de bœuf </p> <p>Épinards béchamel</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>
<p><b>vendredi 2 septembre 2022</b></p> <p>Taboulé aux crudités </p> <p>Rôti de porc </p> <p>Épinards béchamel </p> <p>Comté </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>vendredi 9 septembre 2022</b></p> <p>Dés de mimolette laitue </p> <p>Lasagne végétarienne (lentilles de corail, tomates et oignons) </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>vendredi 16 septembre 2022</b></p> <p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Filet de saumon citron </p> <p>Tagliatelles au beurre </p> <p>Bonbel </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>vendredi 23 septembre 2022</b></p> <p>Tarte aux légumes </p> <p>Escalope de dinde </p> <p>Courgettes à l'échalote </p> <p>Gouda à la coupe </p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>vendredi 30 septembre 2022</b></p> <p>Pastèque</p> <p>Gigots d'agneau ails et thym </p> <p>Brocolis fondants </p> <p>Pavé d'affinois </p> <p>Éclair au chocolat</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)

**Epicerie 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, Poudaurat (33)



**Les menus sont susceptibles d'être modifiés**