



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de mai 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,
Lina, Melly, Nathalie, Sabrina, Sandra,

Notre équipe de service en salle école élémentaire

Corinne, Isabelle, Florence, Sylvia,
Nathalie, Nadège



lundi 2 mai 2022	lundi 9 mai 2022	lundi 16 mai 2022	lundi 23 mai 2022	lundi 30 mai 2022
Salade de mini farfalles aux crudités Dos de cabillaud au citron Haricots beurre persillés Comté Fruit de saison	Radis & beurre Escalope de dinde au paprika Chou fleurs béchamel Babybel Éclair au chocolat	Concombres vinaigrette Lasagnes végétarienne Saint Paulin Fruit de saison	Carottes râpées Pilon de poulet du Gers Épinards béchamel Fromage blanc sucré Tarte aux pommes	Melon jaune Rôti de veau Poêlée de ratatouille Petits filous aux fruits Gaufre
mardi 3 mai 2022	mardi 10 mai 2022	mardi 17 mai 2022	mardi 24 mai 2022	mardi 31 mai 2022
Oeufs durs sur laitue Pizza aux légumes & mozzarella Gouda Ananas frais	Haricots verts et thon en salade Tajine d'agneau Semoule au beurre Les yaourts de Nadège sucré Fruit de saison	Quiche lorraine (porc) Filet de saumon & citron Brocolis à l'échalote Yaourt aromatisé Fruit de saison	Pommes de terre en salade Gigot d'agneau rôti au thym et ail Julienne de légumes Saint Albray Fruit de saison	Houmous et crème de betteraves Risotto de quinoa aux courgettes et parmesan Petit suisse au chocolat Fruit de saison
mercredi 4 mai 2022	mercredi 11 mai 2022	mercredi 18 mai 2022	mercredi 25 mai 2022	<p>Mots croisés du mois</p> <p>1 - Je suis une bouteille de lait demi-crème. Quelle est la couleur de mon bouchon ?</p> <p>2 - Je permets au pain de lever. Qui suis-je ?</p> <p>3 - Je suis la couleur de la chair du mouton.</p> <p>4 - Appartient par le lait, je suis un minéral essentiel pour construire des os solides.</p> <p>5 - Je suis un dessert glacé à base de lait.</p> <p>6 - Je suis l'herbe aromatique utilisée dans le pesto.</p>
jeudi 5 mai 2022	jeudi 12 mai 2022	jeudi 19 mai 2022	jeudi 26 mai 2022	
Céleri rémoulade Cassoulet garnie (porc) (saucisse, ventrèche, saucisson à l'ail) Mini pavé d'affinois Compote de fruits	Salade de perles légumières Filet de poisson meunière Courgettes sautées Saint Nectaire Fruit de saison	Dés de mimolette batavia Blanquette de veau Riz au beurre Tomme noire	Férial	
vendredi 6 mai 2022	vendredi 13 mai 2022	vendredi 20 mai 2022	vendredi 27 mai 2022	
Carottes râpées Rôti de bœuf tendre de tranche Frites Yaourt à boire	Tomates vinaigrette Parmentier pommes de terre & pois oignons et carottes Fromage blanc sur un lit de fruits	Oeufs mimosa Rôti de porc dans la longe Petits pois & carottes Brie Chou à la crème	Férial	

Légende :

- Légumes et fruits crus et cuits** Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres
- Vianes, 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