

Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de mars 2024



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

Notre équipe de restauration

Corinne, Philomène
Nadège, Nathalie

Notre équipe de service en salle école maternelle

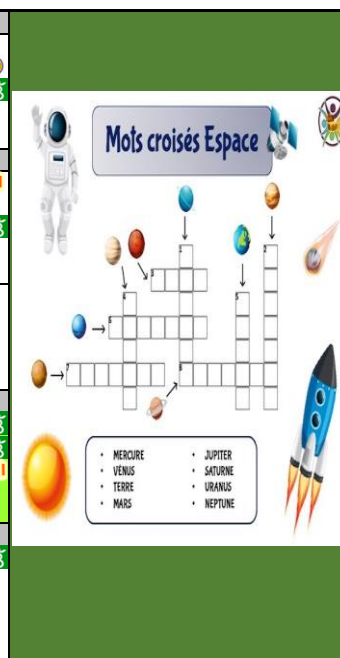
Philomène, Jany,
Assia, Melly, Nathalie, Sabrina, Sandra,
Sandrine

Notre équipe de service en salle école élémentaire

Corinne, Isabelle, Florence, Sylvia,
Nathalie, Nadège



lundi 4 mars 2024	lundi 11 mars 2024	lundi 18 mars 2024	lundi 25 mars 2024
Salade verte & dés de mimolette Local Curry de légumes & pois chiches Blé au beurre AB Saint Nectaire à la coupe AB	Salade verte & dés d'avocats Local Dahl de lentilles corail AB Riz au beurre AB Fromage blanc sucré AB Biscuit AB	Feuilleté aux fromages Pilon de poulet fermier Épinards béchamel Saint-Paulin Fruit de saison	Betterave vinaigrette AB Colombo de porc Semoule au beurre Tomme grise à la coupe Fruit de saison
mardi 5 mars 2024	mardi 12 mars 2024	mardi 19 mars 2024	mardi 26 mars 2024
Taboulé aux crudités AB Dos de colin sauce aneth Haricots verts persillés Yaourt à la vanille AB Fruit de saison	Sardine à la tomate Brandade de morue (maison) Salade verte Local Tartare AB Pastéis de nata	Quinoa aux crudités AB Rôti de bœuf Petits pois aux oignons Petits filous chocolat Fruit de saison	Radis & beurre Local Rôti de veau AB Carottes sautées AB Port-Salut Riz au lait
jeudi 7 mars 2024	jeudi 14 mars 2024	jeudi 21 mars 2024	jeudi 28 mars 2024
Salade verte & Dés de chèvre Local Escalope de dinde sauce coco Courgettes à l'échalote AB Brie Tarte flan	Céleri rémoulade Saucisse grillée Haricots blancs cuisinés Pavé d'affinois Fruit de saison	Salade verte & maïs Local Poisson meunière AB Poêlée de ratatouille Tomme noire à la coupe Semoule au lait	Oeuf mayo AB Lasagne bolognaise végétarienne Local Salade verte Gouda à la coupe
vendredi 8 mars 2024	vendredi 15 mars 2024	vendredi 22 mars 2024	vendredi 29 mars 2024
Carottes rapées AB Blanquette de veau (champignons) AB Coquillettes au beurre AB Yaourt brassé aux fruits AB Fruit de saison	Salade de pâtes aux crudités Gigot d'agneau au thym Brocolis fondant Yaourt à la vanille Fruit de saison	Chou blanc & dés de mimolette AB Pizza aux légumes AB Salade verte Local Yaourt de nadège à la fraise Local	Salade d'épeautre aux crudités AB Dos de colin sauce citronnée Poêlée de légumes Yaourt nature sucré Fruit de saison



Légende :

Légumes et fruits crus et cuits Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres
Vianades, 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)
Vianade : 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, Pondaurat (33)



Les menus sont susceptibles d'être modifiés