

Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de novembre 2023



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
Nathalie, Nadège, Philomène

Notre équipe de service en salle école maternelle
Philomène, Jany, Assia, Melly, Nathalie, Sabrina, Sandra, Sandrine

Notre équipe de service en salle école élémentaire
Isabelle, Florence, Sylvie, Nathalie, Nadège

lundi 6 novembre 2023	lundi 13 novembre 2023	lundi 20 novembre 2023	lundi 27 novembre 2023
Betterave vinaigrette Poisson meunière Coquillettes au beurre Port-Salut	Céleris rémoulade Gigot d'agneau au thym Flageolets persillés Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison	Salade verte & maïs Risotto aux curcubitacées maison Saint-Néctaire à la coupe	Taboulet de chou fleur Steak haché de bœuf Frites Cantal à la coupe
mardi 7 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023
Boulgour aux crudités Sauté de dinde au lait de coco Poêlée de légumes Emmental Fruit de saison	Crêpe aux fromages Saucisse de porc Petit pois & carottes Fromage blanc sur lit de confiture	Quinoa aux crudités Dos de cabillaud sauce citron Poêlée de ratatouille Liégeois chocolat Fruit de saison	Chou blanc & mimolette Dos de colin sauce aneth Épinard béchamel Saint-Paulin Tarte aux pommes
jeudi 9 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023
Salade verte & dés d'avocat Dahl de lentilles corail Riz créole Coulommiers Fruit de saison	Salade verte & dés de chèvre Saumon & citron Blé au beurre Pavé d'affinois Fruit de saison	Feuilleté aux fromages Escalope de poulet Brocolis fondant Comté à la coupe Fruit de saison	Salade & thon Couscous végétarien & pois chiche Boulgour au beurre Emmental Fruit de saison
vendredi 10 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023	
Concombre vinaigrette Rôti de bœuf Haricots beurre persillés Brie à la coupe Gâteau au chocolat	Taboulet aux crudités Omelette nature Salade verte Petits filous chocolat Fruit de saison	Carottes rapées & raisin Veau aux olives Semoule aux beurre Camembert Compote de pomme	

C'est l'automne

Mois croisés Espace

- MERCURE
- VENUS
- TERRE
- MARS
- JUPITER
- SATURNE
- URANUS
- NEPTUNE



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