

# Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

## Menu du mois de SEPTEMBRE 2025



**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**

Philomène  
Nadège, Nathalie

**Notre équipe de service en salle école maternelle**

Philomène, Jany,  
Assia

**Notre équipe de service en salle école élémentaire**

Nathalie, Nadège, Sylvia,  
Isabelle, Florence



lundi 1 septembre 2025	lundi 8 septembre 2025	lundi 15 septembre 2025	lundi 22 septembre 2025	lundi 29 septembre 2025
Crêpe au fromage Steak haché de bœuf Haricots verts persillés Camembert Fruit de saison	Melon Dos de colin sauce aneth Poêlée de ratatouille Tartare Riz au lait	Pastèque Tagliatelles au saumon Brie à la coupe Compote	Œuf mayo Pizza aux légumes Salade verte Fromage blanc & miel	Radis & beurre Curry de pois chiche et légumes au lait de coco Blé au beurre Fromage blanc sucré
mardi 2 septembre 2025	mardi 9 septembre 2025	mardi 16 septembre 2025	mardi 23 septembre 2025	mardi 30 septembre 2025
Radis & beurre Poisson meunière Brocolis fondants Yaourt nature sucré Biscuit	Betterave vinaigrette Tortilla aux pommes de terre Salade verte Comté Ile flottante	Salade & dés de chèvre Saucisse grillée(porc) Choux-fleurs béchamel Semoule au lait Fruit de saison	Quinoa aux crudités Filet de merlu sauce citron Poireaux à la crème Saint-Nectaire à la coupe Fruit de saison	Coleslaw Rôti de veau Petits pois aux oignons Coulommiers Pâtisserie
jeudi 4 septembre 2025	jeudi 11 septembre 2025	jeudi 18 septembre 2025	jeudi 25 septembre 2025	
Tomates vinaigrette Tajine d'agneau aux fruits secs Semoule au beurre Mimolette à la coupe Fruit de saison	Boullgour aux crudités Pilon de poulet Courgettes fondantes Emmental à la coupe Fruit de saison	Carottes rapées Veau marenco (champignons) Blé au beurre Chanteneige Fruit de saison	Tomates vinaigrette Gigot d'agneau au thym Flageolets persillés Brie Fruit de saison	
vendredi 5 septembre 2025	vendredi 12 septembre 2025	vendredi 19 septembre 2025	vendredi, 26 septembre 2025	
Concombres vinaigrette Spaghetti façon bolognaise (lentilles corail, oignons, tomates) Fromage blanc & confiture Fruit de saison	Feuilleté au fromage Rôti de bœuf Épinards béchamel Tomme grise à la coupe Fruit de saison	Salade & maïs Lentilles à l'indienne(tomate, carotte oignon,lait de coco) Riz au beurre Tomme noire	Salade piémontaise(porc) Escalope de poulet sauce curry Haricots beurre persillés Yaourt à la vanille 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)**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**