



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac Menu du mois de DÉCEMBRE 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, Janny,
Assia, Melly, Nathalie, Sabrina,
Sandra, Sandrine

Notre équipe de service en salle école élémentaire

Isabelle, Sylvia, Nathalie, Nadège,
Valérie, Melly



lundi 1 décembre 2025	lundi 8 décembre 2025	lundi 15 décembre 2025
Coleslaw Local Filet de merlu sauce aneth Poêlée de légumes Gouda à la coupe Riz au lait	Salade & maïs Local Veau marengo (champignons) Local Pâte au beurre Yaourt nature sucré Fruit de saison	Carottes rapées aux pommes Spaghetti façon bolognaise (lentilles corails, tomates, oignons) Camembert Fruit de saison
mardi 2 décembre 2025	mardi 9 décembre 2025	mardi 16 décembre 2025
Salade de lentilles Lasagne butternut et ricotta Salade verte Local Yaourt brassé aux fruits	Feuilleté au fromage Poisson meunière Poêlée de ratatouille Pavé d'affinois Fruit de saison	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon (champignons) Local Blé au beurre Fromage blanc sucré Fruit de saison
jeudi 4 décembre 2025	jeudi, 11 décembre 2025	jeudi 18 décembre 2025
Carottes rapées Navarin d'agneau aux navets Semoule au beurre Coulommiers Fruit de saison	Salade verte Local Chili sin carn Riz au beurre Yaourt à la vanille	Crêpe au fromage Dos de colin sauce estragon Carottes sautées Yaourt à la vanille Fruit de saison
vendredi 5 décembre 2025	vendredi 12 décembre 2025	vendredi 19 décembre 2025
Salade de pommes de terre & thon Escalope de poulet Haricots beurre persillés Fromage blanc & confiture Fruit de saison	Taboulé aux crudités Rôti de porc Poireaux à la crème Tomme grise à la coupe Fruit de saison	Mousse de canard & salade Nuggets de poulet plein filet Pomme Dauphine Saint-Nectaire Dessert de Noël



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
Vianes : la Ferme des Faures, Civrac de Blaye (33)
Epicier 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)



Les menus sont susceptibles d'être modifiés