

Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de FÉVRIER 2026



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,
Assia, Melly, Nathalie, Sabrina,
Sandra, Sandrine

Notre équipe de service en salle

école élémentaire
Isabelle, Sylvia, Nathalie,
Nadège, Valérie, Melly



lundi 2 février 2026	lundi 23 février 2026
Carottes rapées 10 12	Salade verte & maïs 10 12
Dos de colin sauce aneth 4 7	Dahl de lentilles corail
Poêlée de ratatouille	Riz au beurre 1 7
Brie à la coupe 7	Fromage blanc sucré 7
Crêpe au chocolat 1 3 7 6 8	
mardi 3 février 2026	mardi 24 février 2026
Salade de perles légumières 1 10 12	Taboulé aux crudités 1 10 12
Escalope de dinde	Filet de merlu sauce citronnée 7
Epinard béchamel 1 7	Haricots verts persillés 7
Gouda à la coupe 7	Camembert 7
Fruit de saison	Fruit de saison
jeudi 5 février 2026	jeudi 26 février 2026
Boullgour aux crudités 1 10 12	Salade de choux chinois & bleu 7 10 12
Rôti de bœuf	Poulet thai coco 1 6
Petits pois aux oignons 7	Nouilles chinoises 1 3 6
Saint néctaire à la coupe 7	Yaourt à la vanille 7
Fruit de saison	Ananas au sirop
vendredi 6 février 2026	vendredi 27 février 2026
Salade de lentilles & mimolette 7 10 12	Salade & dés de chèvre 7 10 12
Tortelloni aux fromages & poireaux 7 1	Rôti de veau
Salade verte 10 12	Choux fleur béchamel 1 7
Yaourt nature sucré 7	Tartare 7
	Semoule au lait 1 7

Animation nouvel an Chinois

VACANCES SCOLAIRES : du Lun. 09 au vend. 20 février inclus



Les crêpes

les ingrédients

2 œufs, sucre vanillé, sucre, farine, lait, huile, eau, sel

le matériel

un verre, un saladier, un fouet, une cuillère, une louche, une crêpière

1. Mélange la farine, le sel, le sucre vanillé et le sucre.

2. Ajoute les 2 œufs et mélange avec le fouet.

3. Ajoute le lait, l'eau et l'huile en mélangeant avec le fouet.

4. Verse une louche de pâte dans la crêpière et retourne la crêpe pour cuire l'autre côté.



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

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)



Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Allergènes : 1 gluten 2 crustacés 3 œufs 4 poisson / 5 arachide 6 soja 7 lait 8 fruit à coque / 9 céleri 10 moutarde 11 sésame / 12 sulfite 13 lupin 14 mollusque