



## Restaurant scolaire de Camblanes et Meyrac

### Menu du mois de FÉVRIER 2026



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

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

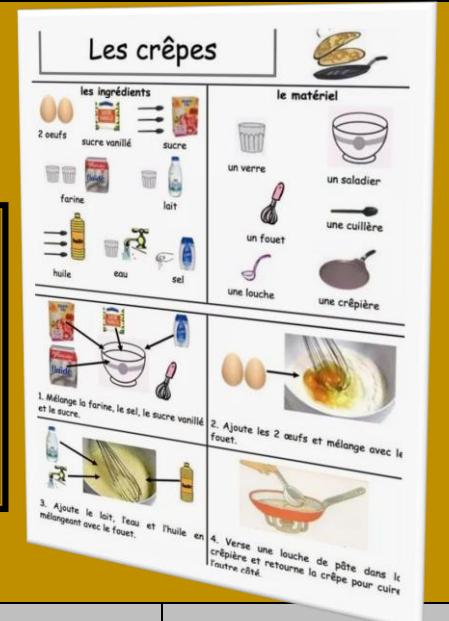
école élémentaire

Isabelle, Sylvia, Nathalie,  
Nadège, Valérie, Melly

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



Animation nouvel an  
Chinois



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 Meyrac

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

Épicerie 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 Meyrac (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