



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de Mars 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 mars 2026	lundi 9 mars 2026	lundi 16 mars 2026	lundi, 23 mars 2026	lundi, 30 mars 2026
Crêpe au fromage 137 Poisson meunière 1347 Poêlée de légumes Coulommiers 7 Fruit de saison	Choux & dés de fromage 7 10 12 Curry de légumes & pois chiches Boulgour au beurre 1 7 Fromage blanc & miel 7	Salade verte 10 12 Lentilles à l'indienne(tomate,carotte lait de coco) Riz au beurre Yaourt brassé aux fruits 7	Epeautre au crudités 1 10 12 Poisson meunière 1 3 4 7 Choux fleur béchamel 1 7 Coulommiers 7 Fruit de saison	Salade piémontaise(porc) 3 10 Dos de colin sauce citronné 7 Brocolis fondants 7 Fromage blanc sucré 7 Fruit de saison
mardi 3 mars 2026	mardi 10 mars 2026	mardi 17 mars 2026	mardi, 24 mars 2026	mardi, 31 mars 2026
Betterave vinaigrette 10 12 Tortilla aux pt de terre 3 Salade verte 10 12 Yaourt brassé aux fruits 7	Feuilleté au fromage 13 7 Escalope de dinde Poireaux à la crème 7 Cantal à la coupe 7 Fruit de saison	Coleslaw 3 10 Saucisse grillée (porc) Purée de pt de terre 7 Mimolette à la coupe 7 Fruit de saison	Betterave vinaigrette 10 12 Tajine d agneau 10 Semoule au beurre 1 7 Pavé d affinés 7 Fruit de saison	Carottes rapées 10 12 Escalope de dinde Haricots vert persillés 7 Mimolette à la coupe 7 Semoule au lait 1 7
				REPAS ANTILLAIS
jeudi 5 mars 2026	jeudi 12 mars 2026	jeudi 19 mars 2026	jeudi 26 mars 2026	
Céleri rémoulade 9 3 10 Gigot d agneau au thym Flageolets persillés Yaourt nature sucré 7 Fruit de saison	Salade de lentilles & mimolette 7 10 12 Daube de bœuf 1 12 Blé au beurre 1 7 Fromage blanc & confiture 7 Fruit de saison	Carottes rapées 10 12 Blanquette de veau(champi) 1 3 Semoule au beurre 1 7 Saint-Nectaire à la coupe 7 Fruit de saison	Accras de morue & salade 1 4 7 Colombo de poulet 10 Riz au beurre 7 Edam à la coupe 7 Tarte noix de coco 1 3 7	
vendredi 6 mars 2026	vendredi 13 mars 2026	vendredi 20 mars 2026	vendredi 27 mars 2026	
Quinoa aux crudités 10 12 Steak haché de bœuf Epinard béchamel 1 7 Emmental à la coupe 7 Fruit de saison	Salade verte & mais 10 12 Dos de colin sauce aneth 4 7 Carottes sautées 7 Brie à la coupe 7 Riz au lait 1 /	Endive & pomme 10 12 Filet de merlu sauce aneth 4 7 Haricots beurre persillés 7 Gouda à la coupe 7 Eclair au chocolat 1 3 6 7	Salade de perle aux crudités 1 10 12 Nuggets de blé 1 Carottes sautées 7 Yaourt à la vanille 7 Fruit de saison	

Légende :

Légumes et fruits crus et cuits Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres

Vianes, poissons, œufs Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer

Écologiques 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)

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 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