



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de Septembre 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,

Notre équipe de service en salle

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



	lundi 7 septembre 2026	lundi 14 septembre 2026	lundi 21 septembre 2026	lundi 28 septembre 2026
	Tomate vinaigrette 10 12 Chili sin carne Riz au beurre 7 Yaourt brassé aux fruits 7	Crêpe au fromage 1 3 7 Filet de merlu sauce citron 4 7 Poêlée de ratatouille Mimolette à la coupe 7 Fruit de saison	Concombre vinaigrette 10 12 Tagliatelle au saumon 1 4 7 Yaourt nature sucré 7 Fruit de saison	Salade piémontaise (porc) 3 10 Poisson meunière 1 3 4 7 Choux fleur béchamel 1 7 Coulommiers 7 Fruit de saison
mardi 1 septembre 2026	Radis & beurre 7 Poisson meunière 1 3 4 7 Haricots verts persillés 7 Emmental à la coupe 7 Riz au lait 7	mardi 8 septembre 2026 Salade pommes de terre crudités 1 10 12 Escalope de dinde Épinard béchamel 1 7 Yaourt nature sucré 7 Fruit de saison	mardi 15 septembre 2026 Melon Tajine d'agneau aux légumes Blé au beurre 1 7 Chanteneige 7 Compote	mardi 22 septembre 2026 Tomate vinaigrette 10 12 Rôti de porc Poireaux à la crème 7 Camembert 7 Riz au lait 7
				mardi 29 septembre 2026 Carottes rapées 10 12 Colombo de poulet Semoule au beurre 1 7 Cantal à la coupe 7 Fruit de saison
C'est la rentrée!				
jeudi 3 septembre 2026	jeudi 10 septembre 2026	jeudi 17 septembre 2026	jeudi 24 septembre 2026	
Concombres vinaigrette 10 12 Spaghetti façon bolognaise (lentilles corail/oignons/tomates) 1 7 Yaourt à la vanille 7	Quinoa aux crudités 10 12 Rôti de bœuf Carottes sautées 7 Saint-Nectaire à la coupe 7 Fruit de saison	Salade de lentilles & mimolette 10 12 Pizza aux légumes 1 7 Salade verte 10 12 Fromage blanc & miel 7	Feuilleté au fromage 1 7 Tortilla aux oignons 3 Salade verte 10 12 Yaourt brassé aux fruits 7	
vendredi 4 septembre 2026	vendredi 11 septembre 2026	vendredi 18 septembre 2026	vendredi 25 septembre 2026	
Crêpe au fromage 1 3 7 Steak haché de bœuf Courgettes fondantes Brie à la coupe 7 Fruit de saison	Salade & dés de bleu 10 12 7 Dos de colin sauce aneth 4 7 Purée de pommes de terre 1 7 Camembert 7 Fruit de saison	Quinoa aux crudités Escalope de poulet Brocolis fondants 7 Comté à la coupe 7 Fruit de saison	Betterave vinaigrette 10 12 Sauté de veau aux olives 1 12 Boulgour au beurre Fromage blanc & confiture 7 Fruit de saison	

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