



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac Menu du mois d'octobre 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
- Des produits bio

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 5 octobre 2026	lundi 12 octobre 2026	
	Salade & dés de chèvre 10 12 7 Curry de légumes aux pois chiches Blé au beurre 7 Yaourt brassé aux fruits 7	Concombre à la menthe 10 12 Couscous de légumes & pois chiches Semoule aux épices 7 Yaourt nature sucré 7 Speculoos	
	mardi 6 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	
	Carottes rapées 10 12 Saucisse grillée (porc) Poêlée de ratatouille Pavé d'affinois 7 Semoule au lait 1 7	Taboulé libanais 1 10 12 Curry de colin aux épices 4 7 Carottes au cumin 7 Tartare 7 Fruit de saison	
		Semaine du Goût du 12 au 16 octobre	
	jeudi 1 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026
	Salade de pâtes & bleu 10 12 7 Rôti de bœuf Petit pois aux oignons Saint-Nectaire 7 Yaourt nature sucré 7	Salade de perle aux crudités 1 10 12 Rôti de veau Épinards béchamel 7 Emmental à la coupe 7 Fruit de saison	Salade mexicaine 10 12 Poulet au curcuma Haricots vert à l'italienne 7 Brie 7 Tarte aux pommes et cannelle 1
	vendredi 2 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
	Céleri remoulade 9 3 10 Lentilles à l'indienne (tomate carotte oignon, lait de coco) Riz au beurre 7 Yaourt à la vanille 7	Salade & maïs 10 12 Filet de merlu sauce aneth 4 7 Poêlée de légumes 7 Riz au lait 7 Fruit de saison	Lentilles à l'orientale 10 12 Sauté de bœuf au paprika 7 Pomme rôtie au romarin Gouda au cumin 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

V 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