



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de NOVEMBRE 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 novembre 2026	lundi 9 novembre 2026	lundi 16 novembre 2026	lundi 23 novembre 2026	lundi 30 novembre 2026
Salade verte & chèvre 10 12 7 Gratin de crozets à la courge, comté et muscade 1 7 Yaourt à la vanille 7	Quinoa aux crudités 10 12 Poisson meunière 1 3 4 7 Choux fleur béchamel 17 Emmental à la coupe 7 Fruit de saison	Salade de perle aux crudités 1 10 12 Steak haché de bœuf Poêlée de ratatouille Tartare 7 Compote	Salade & dés de fromage 10 12 7 Dhal de lentilles et butternut Riz au beurre 7 Yaourt nature sucré 7	Taboulé aux crudités 10 12 Dos de colin sauce aneth 4 7 Haricots beurre persillés 7 Fromage blanc & confiture 7 Fruit de saison
mardi 3 novembre 2026	mardi 10 novembre 2026	mardi 17 novembre 2026	mardi 24 novembre 2026	
Crêpe au fromage 1 3 7 Dos de colin sauce citron 4 7 Haricots verts persillés 7 Fromage blanc & confiture 7 Fruit de saison	Betterave vinaigrette 10 12 Gigot d'agneau au thym Flageolets persillés 7 Edam à la coupe 7 Fruit de saison	Potage Essau (lentilles) Tortilla aux pommes de terre 13 Salade verte 10 12 Yaourt brassé aux fruits 7	Coleslaw 3 10 Saumon & citron 4 Carottes sautées 7 Brie 7 Eclair au chocolat 1 3 6 7	
Chouette! C'est le mois de Novembre !				
jeudi 5 novembre 2026	jeudi 12 novembre 2026	jeudi 19 novembre 2026	jeudi 26 novembre 2026	
Carotte rapée 10 12 Colombo de poulet aux patates douces Coquillettes au beurre 1 7 Saint-Nectaire à la coupe 7 Fruit de saison	Salade de lentilles aux échalotes Risotto de curcubitacées 7 Tomme grise à la coupe 7 Compote	Bouillabaisse aux crudités 1 10 12 Filet de merlu sauce aneth 4 7 Brocolis fondants 7 Yaourt nature sucré 7 Fruit de saison	Taboulé de choux- fleurs 10 12 Tajine d'agneau aux légumes 9 Semoule au beurre 1 7 Fromage blanc & compote 7 Fruit de saison	
vendredi 6 novembre 2026	vendredi 13 novembre 2026	vendredi 20 novembre 2026	vendredi 27 novembre 2026	
Salade de pt de terre 1 10 12 Rôti de bœuf Épinards béchamel 1 7 Camembert 7 Fruit de saison	Feuilleté au fromage 1 7 Escalope de poulet Poireaux à la crème 7 Mimolette à la coupe 7 Fruit de saison	Choux & dés de bleu 10 12 7 Blanquette de veau 1 3 7 Blé au beurre 1 7 Pavé d'affinois 7 Fruit de saison	Salade d'endive & pomme 10 12 Escalope de dinde Poêlée de légumes 7 Gouda à la coupe 7 Semoule au lait 1 7	



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