



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de MAI 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 4 mai 2026	lundi 11 mai 2026	lundi 18 mai 2026	lundi 25 mai 2026
Radis & beurre Local Steak haché de bœuf Poireaux à la crème 7 Camembert 7 Tarte normande 1 3 7	Salade & bleu 10 12 7 Curry de légumes aux pois chiches Pâtes 1 7 Fromage blanc sucré 7 Fruit de saison	Betterave vinaigrette 10 12 Tagliatelle au saumon 1 7 4 Saint-Nectaire à la coupe 7 Fruit de saison	FÉRIÉ
mardi 5 mai 2026 Céleri rémoulade 3 9 10 Gigot d'agneau rôti aux thym Haricots blanc cuisinés 7 Yaourt nature sucré 7 Fruit de saison	mardi 12 mai 2026 Taboulé aux crudités 1 10 12 Escalope de dinde Épinards béchamel 1 7 Coulommier 7 Fruit de saison	mardi 19 mai 2026 Œuf mayonnaise 3 10 Tarte à la ratatouille mozza chèvre 1 7 Salade verte 10 12 Yaourt brassé aux fruits 7 Fruit de saison	mardi 26 mai 2026 Salade verte & maïs 10 12 Crozet aux champignons 1 3 7 Yaourt à la vanille 7 Biscuit 1 3 7
jeudi 7 mai 2026 Salade pt de terre aux crudités 10 12 Dos de colin sauce aneth 4 7 Haricots beurre persillés 7 Emmental à la coupe 7 Fruit de saison	jeudi 14 mai 2026 FÉRIÉ	jeudi 21 mai 2026 Radis & beurre Local Rôti de bœuf Carottes sautées 7 Brie à la coupe 7 Flan 1 3 7	jeudi 28 mai 2026 Salade & paté basque (porc) 10 12 7 Poulet basquaise Riz au beurre 7 Brebis crème 7 Gâteau basque 1 3 7
FÉRIÉ	vendredi 15 mai 2026 FÉRIÉ	vendredi 22 mai 2026 Feuilleté au fromage 1 7 Escalope de poulet Haricots vert persillés 7 Yaourt nature sucré 7 Fruit de saison	vendredi 29 mai 2026 Coleslaw 3 10 Tajine d'agneau Semoule au beurre 7 Gouda à la coupe 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
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