



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac Menu du mois de **AVRIL** 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

Notre équipe de service en salle

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



	lundi 20 avril 2026 Salade verte 10 12 Jambon blanc (porc) Gratin dauphinois 7 Local Tartare 7 Local Fruit de saison	lundi 27 avril 2026 Crêpe au fromage 1 3 7 Filet de merlu sauce citronnée 4 7 Poêlée de légumes Yaourt brassé aux fruits 7 Fruit de saison	<p style="text-align: center;">VACANCES DU 6 AVRIL AU 19 AVRIL</p>
	mardi 21 avril 2026 Feuilleté au fromage 1 3 7 Poisson meunière 1 3 4 7 Poêlée de ratatouille Brie à la coupe 7 Fruit de saison	mardi 28 avril 2026 Carottes rapées 10 12 Blanquette de veau (champignons) 1 3 7 Local Blé au beurre 1 7 Gouda à la coupe 7 Compote	
jeudi 2 avril 2026 Carottes rapées 10 12 Escalope de dinde Haricots vert persillés 7 Mimolette à la coupe 7 Semoule au lait 1 7	jeudi 23 avril 2026 Salade & maïs 10 12 Lentilles à l'indienne (tomate carotte lait de coco) & riz 7 Yaourt nature sucré 7	jeudi 30 avril 2026 Salade composée 10 12 Paëlla au poulet 2 Tomme catalane 7 Churros 1 6 7 8	
vendredi 3 avril 2026 Quinoa aux crudités 10 12 Tortilla aux oignons 3 Salade verte 10 12 Yaourt brassé aux fruits 7	vendredi 24 avril 2026 Taboulé aux crudités 1 10 12 Rôti de bœuf Épinards béchamel 1 7 Tomme grise à la coupe 7 Fruit de saison		



Légende :

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