



Restaurant scolaire de Camblanes et Meynac

Menu du mois de JUIN ET JUILLET 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

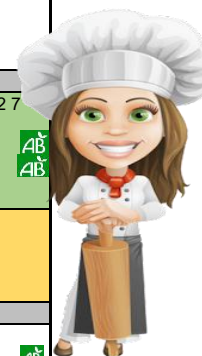
école maternelle
Philomène,
Assia, Melly, Nathalie, Sabrina,

Notre équipe de service en salle

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



lundi 1 juin 2026 Carottes rapées 10 12 Dos de colin sauce citron 4 7 Haricots beurre persillés 7 Camembert 7 Semoule au lait 1 7	lundi 8 juin 2026 Radis & beurre 7 Chili sin carne Riz au beurre 7 yaourt à la vanille 7	lundi 15 juin 2026 Salade de pt de terre aux crudités 10 12 Poisson meunière 1 3 4 7 Courgettes à l'échalote Coulommiers 7 Compote	lundi 22 juin 2026 Carottes rapées 10 12 Tagliatelles au saumon 1 4 7 Fromage blanc et confiture 7 Fruit de saison	lundi 29 juin 2026 Tomate vinaigrette 10 12 Dos de colin sauce aneth 4 7 Poêlée de légumes Gouda à la coupe 7 Pâtisserie
mardi 2 juin 2026 Salade de lentilles & mimolette 10 12 7 Tortilla aux pt de terre 3 Salade verte 10 12 Fromage blanc & miel 7	mardi 9 juin 2026 Crêpe au fromage 1 3 7 Escalope de poulet Poêlée de légumes Brie à la coupe 7 Fruit de saison	mardi 16 juin 2026 Salade verte & dés de fromage 10 12 Lentilles à l indienne(carotte tomate lait de coco) & Riz 7 Fromage blanc sucré 7	mardi 23 juin 2026 Crêpe au fromage 1 3 7 Rôti de bœuf Poêlée de ratatouille Cantal à la coupe 7 Fruit de saison	mardi 30 juin 2026 Salade de lentilles & mimolette 10 12 7 Pizza aux légumes 1 7 Salade verte 10 12 Fromage blanc & compote 7
jeudi 4 juin 2026 Salade verte & dés de bleu 10 12 7 Colombo de porc Blé au beurre 1 7 Saint-Nectaire à la coupe 7 Fruit de saison	jeudi 11 juin 2026 Salade & dés de chèvre 10 12 7 Rôti de bœuf Épinard béchamel 1 7 Cantal à la coupe 7 Riz au lait 7	jeudi 18 juin 2026 Concombre vinaigrette 10 12 Gigot d'agneau au thym Flageolets persillés 7 Mimolette à la coupe 7 Fruit de saison	jeudi 25 juin 2026 Taboulet aux crudités 1 10 12 Tortilla aux oignons 3 Salade verte 10 12 Yaourt brassé aux fruits 7	jeudi 2 juillet 2026 Radis & beurre 7 Tortilla aux olives 1 12 Semoule au beurre 1 7 Pavé d'affinois 7 Compote
vendredi 5 juin 2026 Menu surprise Défi Locavore	vendredi 12 juin 2026 Taboulet aux crudités 1 10 12 Filet de merlu sauce citron 4 7 Poêlée de ratatouille Yaourt brassé aux fruits 7 Fruit de saison	vendredi 19 juin 2026 Feuilleté au fromage 1 7 Escalope de dinde Poireaux à la crème 7 Saint-Nectaire à la coupe 7 Fruit de saison	vendredi 26 juin 2026 Salade de perle aux crudités 1 10 12 Escalope de poulet Haricots beurre persillés 7 Comté à la coupe 7 Fruit de saison	vendredi 3 juillet 2026 Melon Nuggets de poulet 1 Chips Kiri 7 Glace 7



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