



























Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de Cambes

Novembre 2021



Bon appétit !

lundi 8 novembre	mardi 9 novembre	mercredi 10 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
	 Repas Végétarien			 Repas Végétarien
Steack haché VBF 	Potage conti   			Velouté de légumes    
Torsades sauce tomate 	Omelette à l'emmental  			Tartiflette végétarienne    
Saint nectaire 	Duo de haricots 		FERIE	Salade verte    
Compote de pommes 	Brownies au chocolat 			Biscuit 

Goûters



Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de bœuf
D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.











Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de Cambes

Novembre 2021



Bon appétit !

lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	mercredi 17 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
	 Repas Végétarien		Repas Végétarien	
Soupe de potiron    	Risotto aux légumes   		Tajine de légumes   	Velouté de brocolis   
Escalope de dinde forestière  	fromages et mascarpone		Semoule et céréales 	Bœuf bourguignon VBF    
Gratin de blettes    			Yaourt nature 	Carottes vichy    
Yaourt aromatisé 	Oeuf au lait  		Tranches d'oranges 	Riz au lait maison  



Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Produit de saison



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie



Viande de boeuf D'origine française

Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Les noix et noisettes se consomment d'octobre à mars. Riches en fibres, cuivre et manganèse, elles luttent contre le vieillissement, notamment cardiaque. Le Sud-ouest est une zone importante de production de ces deux fruits secs, d'ailleurs la noix du Périgord est une AOC.

École de Cambes

Novembre 2021



Bon appétit !

lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	mercredi 24 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
 Repas Végétarien			Repas Végétarien	
Velouté de châtaignes  	Carottes râpées    		Rosette	
Parmentier de chou fleurs    	Emincé de porc aux oignons   		Poisson à la bordelaise 	Poulet au jus   
et boulgour 	Coquillettes 		Fleurettes de romanesco 	Pommes sautées  
Edam	Fromage blanc et 			Saint nectaire 
Beignet	Pommes caramélisées  		Gâteau d'anniversaire  	Salade de kaki et kiwi  



Produit Bio



Produit de saison




Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française




Gâteau d'anniversaire

 Appellation d'Origine Protégée

 Appellation d'origine contrôlée














 Spécialité Traditionnelle Garantie

 Label rouge

 Indication géographique protégée

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 08 au 12.11














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
lundi	Steack haché VBF															
	Torsades sauce tomate	X		X												
	Saint nectaire		X													
	Compote de pommes															
mardi	Potage conti															
	Omelette à l'emmental		X	X												
	Duo de haricots															
	Brownies au chocolat	X	X	X												
mercredi																
jeudi																
	FERIE															
vendredi	Velouté de légumes															
	Tartiflette végétarienne															
	Salade verte															
	Biscuit	X	X	X												

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 15 au 19.11














		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	Aucun
lundi	Soupe de potiron		X													
	Escalope de dinde forestière															
	Gratin de blettes		X	X												
	Yaourt aromatisé		X													
mardi	Risotto aux légumes fromages et mascarpone		X													
	Oeuf au lait		X	X												
mercredi																
jeudi	Tajine de légumes															
	Semoule et céréales	X														
	Yaourt nature		X													
	Tranches d'oranges															
vendredi	Velouté de brocolis		X													
	Bœuf bourguignon VBF															
	Carottes vichy															
	Riz au lait maison		X													

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 22 au 26.11

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistachés)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	Aucun
lundi	Velouté de châtaignes	X	X													
	Parmentier de chou fleurs et boulgour	X														
	Edam		X													
	Beignet	X	X	X												
mardi	Carottes râpées															
	Emincé de porc aux oignons Coquillettes	X														
	Fromage blanc et Pommes caramélisées		X													
mercredi																
jeudi	Rosette															
	Poisson à la bordelaise Fleurettes de romanesco	X									X					
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X												
vendredi																
	Poulet au jus Pommes sautées															
	Saint nectaire Salade de kaki et kiwi		X													

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef