

Cantine de Saint Macaire du Bois

Octobre/Novembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
28 Duo de crudités Escalope de dinde à la crème Purée P.de.terre/Brocolis Petits suisses	29 Betteraves/mimolette Pâtes à la carbonara Kiwi jaune	1 Octobre Radis/beurre Poisson Epinards à la crème Crème dessert praliné	2 <u>Repas végétarien</u> Concombres Curry de carottes/pois chiches/coco Riz Far aux pruneaux
5 <u>Repas végétarien</u> Pamplermousse Ratatouille Quinoa Fromage blanc	6 Blé/poulet/Fromage/tomate Poisson Duo d'haricots Moelleux coeur Nutella	8 Carottes râpées Croque monsieur Salade Yaourt	9 Rillettes de sardines Rôti de dinde Flageolets Fromage/fruit
12 Salade Niçoise Sauté de porc Carottes Bouillie chocolat	13 Choux fleur/fromage Paupiette de veau Coquillettes Crumble de fruits	15 Taboulé Beignets de calamar Petits pois Fromage/Fruit	16 <u>Repas végétarien</u> Salade Coleslaw Lasagnes aux légumes Salade Yaourt
2 Novembre <u>Absente pour formation</u> Repas confectionné par un traiteur	3 <u>Absente pour formation</u> Repas confectionné par un traiteur	5 Macédoine/jambon Brandade de thon Salade Fruit	6 Salade Marco Polo Filet de poulet à la crème Sasifs Îles flottantes

Viande bovine et de volaille d'origine française

Les légumes proviennent en grande partie de la culture Bio