Cantine de Saint Macaire du Bois

Novembre/Décembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
9/11 Rosette/cornichon Hachi Parmentier Salade Fromage/Compote	10/11 Soupe vermicelles Poisson Choux fleurs/romanesco Yaourt	12/11 Salade/Maïs/haricots rouges Jambon grillé Gratin dauphinois Fruit	***Repas végétarien***. 13/11 Carottes râpées Quiche aux légumes Salade Crème de semoule
16/11 Betteraves/Pomme Boulettes de boeuf Blé/sauce tomate Tarte aux chocolat	17/11 Piémontaise Steak haché de veau Haricots verts Flamby	19/11 Potage de légumes Quenelle de Brochet Semoule Fromage/Fruit	***Repas végétarien*** 20/11 Terrine trois légumes Lentilles/riz/carottes Fromage blanc
23/11 Absente pour formation Repas confectionné par un traiteur	24/11 Soupe vermicelles Saucisse Choux de Bruxelles Muffin pomme/avoine	26/11 Radis/beurre Poisson Purée de carottes Salade de fruits	27/11 Choux/pomme/céleri Blanquette Riz Yaourt
30/11 Céleri rémoulade Escalope de dinde Poêlée de légumes Petits suisses	1/12 Potage légumes Pâtes bolognaise Salade Crème vanille/spéculoos	3/12 Macédoine/Thon Bouchée à la reine(poisson) Salade Yaourt	***Repas végétarien*** 4/12 Toast fromages Oeuf/béchamel Epinards Fruit

Viande bovine et de volaille d'origine française
Les légumes proviennent en grande partie de la culture Bio