



MENUS

Commune de Saint Maixant



Semaine du 4 au 8 septembre 2023

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Melon	Poulet rôti	Coquillettes au beurre	Produit laitier AB
Mardi	Taboulé aux raisins secs	Steak de veau, échalote	Haricots verts persillés	Fromage/fruit
Jeudi	Tomates au basilic	Rôti de bœuf, ail en chemise	Frites AB	Produit laitier AB
Vendredi	Crêpe	Pépites de colin d'Alaska, citrons	Ratatouille « maison »	Fromage/fruit

Semaine du 11 au 15 septembre 2023

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Tartinade d'houmous	Pizza au chèvre	Laitue aux fines herbes	Glace
Mardi	Salade de perles océanes (Perles, surimi, jus de citron, aneth)	Rôti de porc aux herbes de Provence	Petits pois paysanne	Gouda (Gironde/Dropt)/fruit
Jeudi	Salade de maïs aux tomates cerises	Suprême de pintade	Courgettes sautées	Gouda au fénugrec (Gironde/Dropt)/fruit
Vendredi	Concombre vinaigrette	Tajine de poisson frais « pêche du jour » aux poivrons grillés	Cœur de blé	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)

Semaine du 18 au 22 septembre 2023

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Melon	Gigot d'agneau	Salsifis persillés	Eclair au chocolat
Mardi	Carottes râpées vinaigrette	Curry de dinde	Boulgour AB	Purée de fruits sans sucres ajoutés AB
Jeudi	Salade de pommes de terre, cornichons et échalote	Œufs durs Mornay	Gratin florentin	Fromage/fruit
Vendredi	Batavias vinaigrette	Lasagnes « maison » (Viande hachée Bérénice Walton/Arveyres)		Fromage blanc AB aux noix caramélisées

Semaine du 25 au 29 septembre 2023

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Tarte à l'oignon « maison »	Aiguillettes de canard au caramel balsamique (Palmagri/Auros)	Haricots beurre persillés	Fromage/fruit
Mardi	Salade grecque (Tomates, concombre, fêta, olives)	Chipolatas (Porc fermier de Gironde/Dropt)	Lentilles AB dijonnaise	Produit laitier AB
Jeudi	Taboulé libanais au quinoa	Rôti de veau	Purée de potimarron	Fromage/fruit
Vendredi : Repas sans viande				
	Salade chinoise au sésame et à la cacahuète	Riz cantonnais « végétarien »		Crème caramel au beurre salé

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céleri - Soja - Lait - Moutarde - Œufs - Poisson - Mollusques - Sulfites - Lupin – Sésame et peuvent subir des modifications en raison des approvisionnements.



Tous les jeudis, le pain servi au déjeuner est un produit AB (issu de l'Agriculture biologique) provenant de la boulangerie « Les Saveurs d'Antan » à Noaillan.



Le Maire,
A. BERNADET

