



MENUS

Commune de Saint Maixant



Semaine du 22 au 26 janvier 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Concombre vinaigrette	Sauté de canard aux olives	Cœur de blé	Produit laitier AB
Mardi	Endives aux raisins secs, sauce au miel	Noix de jambon marinée	Haricots verts persillés	Crème anglaise et galette des rois briochée
Jeudi	Tourin à la tomate/alphabets	Rôti de veau, ail en chemise	Salsifis au jus	Fromage/fruit
Vendredi : Repas sans viande				
	Radis noir/beurre	Risotto crémeux aux champignons et mascarpone		Entremet chocolat

Semaine du 29 janvier au 2 février 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Carottes râpées vinaigrette	Boulettes d'agneau, sauce provençale	Boullgour	Produit laitier AB
Mardi	Crème de citrouille aux châtaignes et croûtons (M. Labrèze/St Pierre de Mons)	Suprême de pintade	Petits pois aux oignons sauciers	Fromage/fruit
Jeudi	Batavias aux fines herbes (M. Labrèze/St Pierre de Mons)	Chipolatas	Lentilles AB dijonnaise	Produit laitier AB
Vendredi	Betteraves à la grecque (fêta, olives vertes)	Filet de poisson frais « pêche du jour » aux amandes	Brocolis à l'anglaise	Crêpe à la cassonade

Semaine du 5 au 9 février 2024


Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Tzatziki	Bœuf mode	Polenta aux petits légumes	Produit laitier AB
Mardi	Consommé de légumes AB vermicelle	Poulet rôti	Haricots beurre à l'échalote	Fromage/fruit
Jeudi : Repas sans viande				
	Méli-mélo de salades aux petits oignons frits (M. Labrèze/St Pierre de Mons)	Quiche aux épinards « maison »		Petit suisse aux fruits AB/cookies « maison »
Vendredi	Nems et accompagnements (Salade, menthe, nuoc mam)	Porc au caramel	Riz Thai	Salade de fruits tropicaux

Semaine du 12 au 16 février 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Jus de pommes AB (Arbiodyn/Lafitte sur Lot)	Burger « maison »	Frites AB	Produit laitier AB
Mardi	Carottes râpées citronnette	Merlu meunière, citrons	Blettes provençale	Beignet à la framboise
Jeudi	Mâche aux éclats de noix	Couscous « royal »	Semoule	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)
Vendredi	Potage St Germain	Saucisse de canard (Palmagri/Auros)	Purée de butternut	Fromage/pommes AB (Arbiodyn/Lafitte sur Lot)

Bonnes vacances

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

