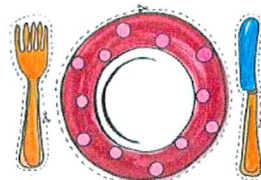




MENUS



Commune de Saint Maixant

Semaine du 4 au 8 mars 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Concombre vinaigrette	Gigot d'agneau	Ragoût d'haricots coco	Produit laitier AB
Mardi	Tourin à la tomate alphabets	Chipolatas (Porc fermier de Gironde/Dropt)	Petits pois aux fèves	Gouda (Gironde/Dropt)/fruit
Jeudi	Salade de perles océanes	Rôti de dindonneau aux oignons	Courgettes sautées	Fromage/fruit
Vendredi : Repas sans viande				
	Laitue aux fines herbes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Tartiflette végétarienne		Entremet chocolat

Semaine du 11 au 15 mars 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Betteraves aux pommes acidulées	Daube de bœuf camarguais	Riz créole	Produit laitier AB
Mardi	Endives aux dés de gouda au fénugrec (Gironde), vinaigre de cidre	Magret de canard grillé à la fleur de sel	Haricots verts persillés	Tarte aux pommes
Jeudi	Carottes râpées	Rôti de veau	Pépinettes	Produit laitier AB
Vendredi	Crêpe	Filet de poisson frais « pêche du jour » en croûte d'herbes	Fondue de poireaux (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Œuf mimosa sur chiffonnade de salade	Dahl de lentilles corail aux légumes de saison		Fromage blanc AB au granola maison
Mardi	Taboulé libanais au boulgour	Echine de porc rôtie (Porc basque/Domaine Aboitia)	Brocolis persillés	Fromage/fruit
Jeudi « Mexique »	Agua frescas « citron »	Tacos poulet/avocat/salade	Pommes Tex Mex	Mini churros, sauce au chocolat
Vendredi	Cake salé	Filet de poisson frais « pêche du jour », crème de moutarde	Epinards braisés	Fromage/fruit

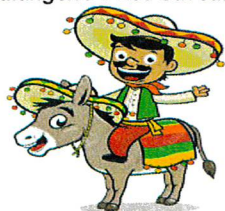
Semaine du 25 au 29 mars 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Méli-mélo de salades, crème de balsamique (Labrèze/St Pierre de Mons)	Hachis parmentier de patates douces (Labrèze/St Pierre de Mons)		Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)
Mardi	Salade de pois chiches méridionale	Suprême de pintade rôtie	Printanière de légumes	Fromage/fruit
Jeudi	Petits toasts au foie gras et chutney de figues	Rôti de bœuf, ail en chemise	Haricots beurre persillés	Fromage/fruit
Vendredi	Radis/beurre	Cassolette de poisson frais « pêche du jour » aux champignons	Cœur de blé	Produit laitier AB

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

