



MENUS



Commune de Saint Maixant

Semaine du 1^{er} au 5 avril 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi		« Lundi de Pâques »		
Mardi	Salade de maïs au thon	Brochette de dinde	Salsifis persillés	Fromage/fruit
Jeudi : Repas sans viande				
	Laitue aux fines herbes	Tagliatelles, sauce napolitaine		Mousse coco
Vendredi	Croisillon emmental	Merlu meunière, citrons	Courgettes persillade	Fromage/fruit

Semaine du 8 au 12 avril 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Taboulé aux petits raisins secs	Navarin d'agneau printanier	Carottes vichy	Fromage/fruit
Mardi	Concombre vinaigrette	Paëlla au poulet et fruits de mer		Produit laitier AB
Jeudi	Radis/beurre	Aiguillettes de canard au caramel balsamique	Haricots verts persillés	Eclair au chocolat
Vendredi	Batavias aux petits oignons frits	Omelette aux pommes de terre et fines herbes		Fromage/fruit

"Bonnes vacances !"



Semaine du 29 avril au 3 mai 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade de tortis tricolores	Cordons bleus	Petits pois paysanne	Fromage/fruit
Mardi	Méli-mélo carotte et céleri	Curry de veau	Blé	Produit laitier AB
Jeudi : Repas sans viande				
	Salade romaine (salade, tomates cerises, copeaux de parmesan, balsamique)	Galettes végétales	Poêlée méridionale	Glace
Vendredi	Tzatziki	Filet de poisson « pêche du jour », sauce citronnée	Pépinettes	Purée de fruits sans sucres ajoutés AB

Semaine du 6 au 10 mai 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Tarte à l'oignon	Cuisse de pintade rôtie	Haricots plats persillés	Fromage/fruit
Mardi	Tomates au basilic	Chipolatas (Porc fermier de Gironde/Dropt)	Lentilles dijonnaise AB	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)
Jeudi		« Ascension »		
Vendredi		« Pont de l'Ascension »		

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 Noailles.



Le Maire,
A. BERNADET

