

MENUS

Commune de Saint Maixant

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Tomates au basilic	Paupiettes de veau aux olives	Cœur de blé	Produit laitier AB
Mardi	Salade mexicaine (maïs, haricots rouges, ciboulette)	Poulet rôti	Petits pois paysanne	Fromage/fruit
Jeudi	Tarte à l'oignon	Rôti de porc	Ecrasée de potimarron (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit
Vendredi	Tzatziki	Tajine de poisson aux légumes grillés	Semoule AB	Produit laitier AB

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Samoussas aux légumes	Riz cantonnais végétarien		Œuf au plat (fromage blanc aux oreillons d'abricots)
Mardi	Salade de pommes de terre aux cornichons	Rôti de dindonneau	Salsifis au jus	Fromage/fruit
Jeudi	Batavias aux petits oignons frits	Merlu meunière, citrons	Carottes vichy	Tartelette pruneaux/banane
Vendredi	Radis/beurre	Boulettes d'agneau provençale	Polenta crémeuse	Produit laitier AB

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Friand	Rôti de bœuf	Haricots verts persillés	Fromage/fruit
Mardi	Carottes râpées	Cassolette de poisson	Epeautre AB	Entremet chocolat
Jeudi	Taboulé aux épices	Chipolatas	Gratin de choux-fleurs	Purée de fruits sans sucres ajoutés
Vendredi « Cross »	Betteraves aux pommes	Emincé de poulet sauté	Pâtes au beurre	Produit laitier AB




Bonnes vacances !

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Œuf mimosa sur chiffonnade de salade	Dalh de lentilles corail aux légumes de saison		Fromage blanc AB au granola « maison »
Mardi	Cake aux olives	Cordons bleus	Petits pois provençale	Fromage/fruit
Jeudi	Endives aux dés de mimolette	Steak de bœuf, échalote	Frites AB	Produit laitier AB
Vendredi	Tourin à la tomate/alphabets	Filet de poisson frais « pêche du jour » aux amandes	Epinards braisés	Fromage/fruit

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



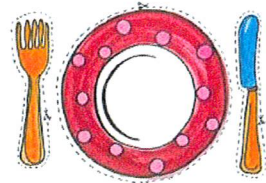
(Signature)





MENUS

Commune de Saint Maixant



Semaine du 11 au 15 novembre 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi		« Férié »		
Mardi	Mâche au vinaigre de framboises	Choucroute « garnie »		Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)
Jeudi	Crème de potimarron aux châtaignes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Suprême de pintade	Haricots beurre persillés	Fromage/fruit
Vendredi	Tzatziki	Steak de veau, échalote	Purée de patates douces (Labrèze/St Pierre de Mons)	Produit laitier AB

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Betteraves mimosa	Lasagnes ricotta/épinards		Ananas et fondue au chocolat
Mardi	Carottes râpées vinaigrette	Chipolatas (Porc fermier Gironde/Dropt)	Lentilles AB dijonnaise	Produit laitier AB
Jeudi	Potage Parmentier aux petits croûtons aillés (Labrèze/St Pierre de Mons)	Poulet rôti	Ragoût de petits pois aux fèves	Gouda (Gironde/Dropt)/fruit
Vendredi	Radis/beurre	Curry de poisson frais « pêche du jour »	Cœur de blé	Produit laitier AB


Semaine du 25 au 29 novembre 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Laitue aux dés de gouda au fénugrec (Gironde/Dropt)	Tajine d'agneau aux fruits secs	Butternut au miel et épices	Tarte aux pommes « maison »
Mardi	Velouté de légumes	Aiguillettes de canard au vinaigre de framboises	Pépinettes	Produit laitier AB
Jeudi	Crêpe	Rôti de bœuf, ail en chemise	Haricots verts persillés	Fromage/fruit
Vendredi	Endives aux fines herbes	Brandade de morue « maison »		Crème caramel au beurre salé

Semaine du 2 au 6 décembre 2024

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade chinoise (chou chinois, carottes, cacahuètes)	Porc au caramel	Riz basmati	Produit laitier AB
Mardi	Tourin à la tomate alphabets	Merlu meunière, citrons	Gratin de poireaux (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit
Jeudi	Salade de maïs à l'avocat	Rôti de dinde	Purée de potimarron (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit
Vendredi : Repas sans viande				
	Concombre à l'échalote	Couscous de légumes de saison « végétarien »	Semoule AB	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

