



MENUS

Commune de Saint Maixant

Semaine du 9 au 13 décembre 2024

| Jour | Entrée | Viande | Accompagnement | Dessert |
|----------|--------------------------------|---|-----------------------|--------------------|
| Lundi | Batavias aux éclats de noix | Carbonnade flamande | Polenta crémeuse | Produit laitier AB |
| Mardi | Consommé de légumes vermicelle | Poulet rôti | Blettes Mornay | Fromage/fruit |
| Jeudi | Carottes râpées vinaigrette | Boulettes de veau à l'italienne | Penne rigatte | Produit laitier AB |
| Vendredi | Croisillon emmental | Filet de poisson frais « pêche du jour », aux amandes | Brocolis à l'anglaise | Fromage/fruit |

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

| Jour | Entrée | Viande | Accompagnement | Dessert |
|----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------|
| Lundi | Endives aux dés de mimolette | Mitonnée de canard à l'orange | Blé | Produit laitier AB |
| Mardi | Tourin à la tomate alphabets | Chipolatas | Petits pois à la française | Fromage/fruit |
| Jeudi : Repas sans viande | | | | |
| | Crème de patates douces coco/curry | Œufs durs Mornay | Gratin d'épinards | Fromage/fruit |
| Vendredi | | « Repas de Noël » | | |

Bonnes vacances !

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

| Jour | Entrée | Viande | Accompagnement | Dessert |
|----------------------------------|---|--|---|---|
| Lundi : Repas sans viande | | | | |
| | Betteraves aux pommes acidulées | Chili végétarien au maïs | Riz parfumé | Produit laitier AB |
| Mardi | Méli-mélo carotte et céleri | Steak de bœuf, échalote | Haricots verts persillés | Crème anglaise et galette des rois briochée |
| Jeudi | Cake aux olives | Gigot d'agneau, ail en chemise | Butternut sautées (Labrèze/St Pierre de Mons) | Fromage/fruit |
| Vendredi | Laitue aux petits oignons frits (Labrèze/St Pierre de Mons) | Curry de poisson frais « pêche du jour » | Boulgour AB | Produit laitier AB |

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

| Jour | Entrée | Viande | Accompagnement | Dessert |
|----------|---|---|------------------------|---------------------------------|
| Lundi | Radis noir/beurre | Rôti de dindonneau | Frites AB | Fromage blanc AB à la cassonade |
| Mardi | Tourin à la tomate/alphabets | Merlu meunière, citrons | Choux-fleurs gratinés | Fromage/fruit |
| Jeudi | Méli-mélo de salades à la crème de balsamique (Labrèze/St Pierre de Mons) | Hachis parmentier de patates douces (Labrèze/St Pierre de Mons) | | Entremet chocolat |
| Vendredi | Falafels, sauce bulgare | Mignon de porc à la moutarde | Printanière de légumes | 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

