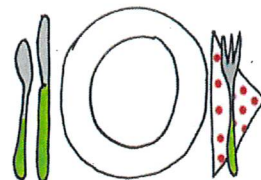




MENUS



Commune de Saint Maixant

Semaine du 17 au 21 février 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Laitue vinaigrette (Labrèze/St Pierre de Mons)	Lasagnes bolognaise		Ile flottante aux amandes grillées
Mardi	Tarte à l'oignon	Cuisse de pintade rôtie	Petits pois à la française	Fromage/fruit
Jeudi	Tartinade d'houmous	Paupiette de veau forestière	Carottes vichy	Fromage/fruit
Vendredi : Repas sans viande				
	Endives, vinaigrette au miel de St Maixant (Orget Julien)	Tartiflette au reblochon (Labrèze/St Pierre de Mons)		Entremet chocolat

« Bonnes vacances ! »

Semaine du 10 au 14 mars 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade mexicaine au tabasco (Haricots rouges, maïs)	Cordons bleus	Haricots beurre persillés	Fromage/fruit
Mardi	Batavias aux cerneaux de noix (Labrèze/St Pierre de Mons)	Gigot d'agneau, ail en chemise	Flageolets verts à la bretonne	Produit laitier AB
Jeudi	Concombre/ciboulette	Porc au caramel	Riz basmati	Produit laitier AB
Vendredi	Crêpe	Dos de colin d'Alaska meunière, citrons	Chou romanesco	Fromage/fruit


Semaine du 17 au 21 mars 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Radis noir/beurre	Tajine de semoule AB aux légumes		Purée de fruits sans sucres ajoutés AB/biscuit
Mardi	Salade de perles au surimi	Rôti de bœuf, ail en chemise	Courgettes persillées	Fromage/fruit
Jeudi	Laitue « fête du printemps » (Labrèze/St Pierre de Mons)	Chipolatas de canard (Palmagri/Auros)	Purée Crécy	Pâtisserie
Vendredi	Chou rouge à l'orange	Sauté de veau Marengo	Polenta crémeuse	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)

Semaine du 24 au 28 mars 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Taboulé libanais au boulgour	Poulet rôti	Salsifis persillés	Fromage/fruit
Mardi	Tzatziki	Colin coco/curry	Cœur de blé	Produit laitier AB
Jeudi	Salade de mâche/betteraves	Jambon braisé thym/citron	Frites AB	Produit laitier AB
Vendredi	Cake aux olives	Rôti de dindonneau	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.**



La Maire,
A. BERNADET

