



# MENUS

## Commune de Saint Maixant

### Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
<b>Lundi : Repas sans viande</b>				
	Salade de lentilles printanières	Pizza au chèvre	Feuilles de chêne vinaigrette (Labrèze/St Pierre de Mons)	Produit laitier AB
Mardi	Riz niçois (riz, maïs, thon, poivrons)	Poissonnette d'avril, citrons	Brocolis à l'anglaise	Fromage/fruit
Jeudi	Toasts charcutiers/cornichons	Emincé de bœuf, échalote	Haricots verts persillés	Fromage/fruit
Vendredi	Radis rose/beurre	Suprême de pintade	Pâtes au beurre	Produit laitier AB

### Semaine du 7 au 11 avril 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Batavias aux 2 fromages (Labrèze/St Pierre de Mons)	Sauté de porc Label rouge agenaise	Pommes vapeur (Labrèze/St Pierre de Mons)	Entremet chocolat
Mardi	Tomates au basilic	Rôti de veau	Gratin de blettes	Petit suisse AB/biscuit sec
Jeudi	Friand	Poulet rôti	Ragoût de petits pois aux fèves	Fromage/fruit
Vendredi	Carottes râpées vinaigrette	Filet de poisson frais « pêche du jour » aux amandes	Cœur de blé	Produit laitier AB

### Semaine du 14 au 18 avril 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
<b>Lundi : Repas sans viande</b>				
	Taboulé libanais au boulgour	Cœufs durs Mornay	Gratin d'épinards	Fromage blanc AB à la cassonade
Mardi	Concombre bulgare	Navarin d'agneau printanier	Haricots blancs à la bretonne	Purée de fruits sans sucres ajoutés AB
Jeudi	Samoussas aux légumes	Aiguillettes de canard au caramel balsamique	Courgettes à la provençale	Fromage/fruit
Vendredi	Laitue aux fines herbes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Spaghettis au saumon frais		Coupe pêche melba glacée



Bonnes vacances !

### Semaine du 5 au 9 mai 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Jus de pommes AB (Arbiodyn/Laffite-sur-Lot)	Burger « maison »	Frites AB	Yaourt à boire AB
Mardi	Salade de blé à la grecque	Chipolatas (Porc fermier de Gironde/Dropt)	Choux-fleurs gratinés	Fromage/fruit
Jeudi		<b>« Férié »</b>		
Vendredi	Carottes râpées citronnette	Paëlla au poulet et fruits de mer		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



le joli  
mois de  
mai!