



MENUS

Commune de Saint Maixant

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	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
Lundi : Repas sans viande				
	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	« Férié »			
Vendredi	Carottes râpées citronnette	Paëlla au poulet et fruits de mer		Produit laitier AB

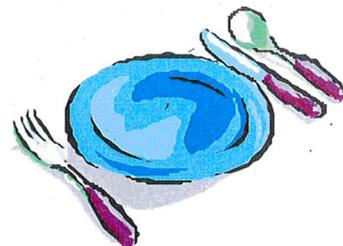
Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céleri - Soja - Lait - Moutarde - Œufs - Poisson - Mollusques - Sulfités - Lupin – Sésame et peuvent subir des modifications en raison des approvisionnements.



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





MENUS

Commune de Saint Maixant

Semaine du 12 au 16 mai 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Concombre vinaigrette	Brochette de dinde	Coquillettes AB	Produit laitier AB
Mardi : Repas sans viande				
	Batavias aux petits oignons frits	Galettes végétales	Poêlée méridionale	Tartelette aux fraises « maison »
Jeudi	Tartinade d'houmous	Rôti de bœuf, ail en chemise	Haricots beurre persillés	Fromage/fruit
Vendredi	Radis rose/beurre	Tajine de poisson frais « pêche du jour » au citron et olives	Semoule AB	Produit laitier AB

Semaine du 19 au 23 mai 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Cake au comté et pavot	Steak haché de veau, échalote	Salsifis persillés	Fromage/fruit
Mardi	Tomates au basilic	Pintade rôtie	Purée de pommes de terre (Labrèze/St Pierre de Mons)	Produit laitier AB
Jeudi	Salade de mâche, betteraves et oignons rouges, sauce balsamique	Rougail saucisse	Riz basmati	Glace
Vendredi	Salade mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons verts)	Dos de colin d'Alaska meunière, citrons	Gratin d'épinards	Fraises Chantilly

Semaine du 26 au 30 mai 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Laitue aux fines herbes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Linguines, sauce napolitaine au parmesan		Ile flottante aux amandes grillées
Mardi	Taboulé libanais au boulgour	Gigot d'agneau, ail en chemise	Haricots verts persillés	Fromage/fruit
Jeudi		« Férié »		
Vendredi		« Pont de l'Ascension »		

Semaine du 2 au 6 juin 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade de riz niçoise au thon	Cordons bleus	Petits pois paysanne	Fromage/fruit
Mardi	Concombre bulgare	Sauté de canard aux navets glacés	Cœur de blé	Produit laitier AB
Jeudi	Crêpe	Rôti de porc	Courgettes sautées	Fromage/fruit
Vendredi	Tomates à l'échalote	Filet de poisson frais « pêche du jour » au pesto vert	Pépinettes	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. BERNAOET

