



MENUS

Commune de Saint Maixant

Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Batavias, crème de balsamique et oignons frits	Raviolis frais au fromage, sauce napolitaine		Purée de fruits sans sucres ajoutés AB
Mardi	Taboulé libanais au boulgour et quinoa	Rôti de dindonneau aux herbes de Provence	Courgettes sautées	Fromage/fruit
Jeudi	Carottes râpées vinaigrette	Porc au caramel	Riz basmati	Produit laitier AB
Vendredi	Salade de pois chiches méridionale	Filet de poisson frais « pêche du jour » en croûte d'herbes	Potimarron aux épices et miel	Fromage/fruit

Semaine du 6 au 10 octobre 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Tomates au basilic	Sauté d'agneau aux fruits secs	Blé	Produit laitier AB
Mardi	Salade de perles au surimi (aneth, jus de citron)	Aiguillettes de canard au caramel balsamique (Palmagri/Auros)	Haricots beurre persillés	Fromage/fruit
Jeudi	Endives aux noix	Emincé de hampe de bœuf, échalote	Frites AB	Produit laitier AB
Vendredi	Croisillon emmental	Pépites de colin aux 3 céréales, citrons	Epinards braisés	Fromage/fruit

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Concombre vinaigrette	Poulet rôti	Pépinettes	Produit laitier AB
Mardi	Laitue/maïs et petits croûtons aillés	Rôti de veau (Les éleveurs Girondins)	Petits pois à la française	Fromage/fruit
Jeudi	Radis/beurre	Chipolatas	Lentilles AB dijonnaise	Produit laitier AB
Vendredi	Taboulé aux raisins secs	Cassolette de merlu	Carottes vichy	Fromage/fruit

Bonnes vacances !...

Semaine du 3 au 7 novembre 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Betteraves aux pommes acidulées	Brochette de dinde	Gratin de blettes	Eclair au chocolat
Mardi	Batavias aux fines herbes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Hachis parmentier de bœuf aux patates douces (Labrèze/St Pierre de Mons)		Produit laitier AB
Jeudi : Repas sans viande				
	Samoussas de légumes	Riz cantonnais végétarien		Fromage/Ananas frais
Vendredi	Tourin à la tomate vermicelle	Merlu meunière, citrons	Brocolis persillés	Fromage blanc sur lit de fruits

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. BELNADET

