



MENUS

commune de Saint Maixant

Semaine du 10 au 14 novembre 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Crêpe	Chipolatas (Gironde/Dropt)	Purée de potimarron (Labrèze/St Pierre de Mons)	Gouda (Gironde)/fruit
Mardi		« Férié »		
Jeudi	Carottes râpées vinaigrette	Mitonnée de canard aux olives	Semoule AB	Crème caramel au beurre salé
Vendredi	Consommé de légumes AB alphabets	Gigot d'agneau, ail en chemise	Salsifis persillés	Fromage/fruit

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Batavias aux fines herbes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Tartiflette végétarienne		Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)
Mardi	Crème de lentilles corail coco/curry	Rôti de bœuf	Haricots verts persillés	Fromage/fruit
Jeudi	Tourin à la tomate/vermicelle	Suprême de pintade rôtie	Petits pois aux fèves	Fromage/poires (St Pierre d'Aurillac)
Vendredi	Concombre bulgare	Filet de poisson frais « pêche du jour » sauce citronnée	Epeautre AB	Produit laitier AB

Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Taboulé au quinoa AB	Echine de porc rôtie (Porc basque du Domaine Abotia)	Gratin de choux-fleurs	Fromage/fruit
Mardi	Laitue, crème de balsamique (Labrèze/St Pierre de Mons)	Spaghettis bolognaise		Fromage blanc AB à la cassonnade
Jeudi	Radis/beurre	Sauté de poulet à l'indienne	Chips de patates douces (Labrèze/St Pierre de Mons)	Produit laitier AB
Vendredi	Méli-mélo de carottes et céleri râpés	Filet de poisson frais « pêche du jour » aux amandes	Epinards à la crème	Tarte aux pommes « maison »

Semaine du 1 au 5 décembre 2025

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Chou rouge à l'orange	Paupiette de veau forestière	Riz créole	Produit laitier AB
Mardi : Repas sans viande				
	Crème de légumes d'hiver	Tarte aux fromages	Mâche vinaigrette	Liégeois de fruits
Jeudi	Salade de pois chiches méridionale	Colin meunière, citrons	Haricots beurre persillés	Fromage/fruit
Vendredi	Betteraves aux pommes	Rôti de dindonneau aux petits oignons	Frites AB	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. BERNARD


Karin Bernard

