



# MENUS

## commune de Saint Maixant

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Concombre vinaigrette	Carbonnade flamande	Cœur de blé	Produit laitier AB
<b>Mardi : Repas sans viande</b>				
	Salade de boulgour et quinoa	Tarte épinards, chèvre et miel	Mâche vinaigrette à l'huile de noix	Purée de fruits sans sucres ajoutés AB
Jeudi	Tourin à la tomate/alphabets	Merlu meunière, citrons	Chou romanesco aux amandes	Fromage/fruit
Vendredi	Radis/beurre	Curry de dinde	Riz créole	Produit laitier AB

Semaine du 26 au 30 janvier 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Endives aux dés de fourme et noix	Paupiette de veau à la crème de moutarde	Haricots beurre persillés	Tartelette kiwi/banane « maison »
Mardi	Betteraves aux pommes	Rôti de porc aux herbes de Provence (Porc fermier de Gironde sur Dropt)	Lentilles AB dijonnaise	Entremet vanille au caramel « maison »
Jeudi	Laitue aux fines herbes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Steak de bœuf, échalote	Frites AB	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)
Vendredi	Potage Parmentier aux petits croûtons (Légumes de Labrèze/St Pierre de Mons)	Filet de poisson frais « pêche du jour », sauce citronnée	Carottes vichy	Gouda (Gironde/Dropt)/fruit

Semaine du 2 au 6 février 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade de maïs/avocat au paprika	Suprême de pintade rôti	Petits pois paysanne	Crêpe à la cassonnade
<b>Mardi : Repas sans viande</b>				
	Radis noir/beurre	Gratin de tortellonis au fromage, sauce provençale		« Œuf au plat » (abricot sur lit de fromage blanc AB)
Jeudi	Mâche mimosa	Choucroute garnie		Fromage/ananas frais
Vendredi	Carottes râpées	Tajine de poisson frais « pêche du jour »	Semoule AB	Produit laitier AB

*Bonnes vacances !...*

Semaine du 23 au 27 février 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Consommé de légumes AB vermicelle	Steak haché de veau, échalote	Haricots verts persillés	Fromage/fruit
Mardi	Batavia, sauce balsamique	Brandade de morue		Produit laitier AB
Jeudi	Endives aux cranberries, sauce miel	Gigot d'agneau, ail en chemise	Flageolets verts à la bretonne	Produit laitier AB
Vendredi	Crème de patates douces coco/curry (Labrèze/St Pierre de Mons)	Filet de poisson frais « pêche du jour » aux amandes	Flan de poireaux (Labrèze/St Pierre de Mons)	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.



Le Naire,  
A. BERNADET

