



# 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 cassonade                                  |
| <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    | Batavias, 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 Maire,  
A. BERNADET

