



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
Mardi : Repas sans viande				
	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
Mardi : Repas sans viande				
	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





MENUS

Commune de Saint Maixant

Semaine du 2 au 6 mars 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Tartinade d'houmous	Œufs durs Mornay	Gratin florentin	Petit suisse aux fruits AB et biscuit sec « maison »
Mardi	Crêpe	Mignon de porc à la moutarde	Salsifis persillés	Fromage/fruit
Jeudi	Laitue aux fines herbes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Magret de canard grillé à la fleur de sel (Palmagri/Auros)	Frites AB	Produit laitier AB
Vendredi	Taboulé	Curry de poisson frais « pêche du jour »	Brocolis à l'anglaise	Fromage/fruit

Semaine du 9 au 13 mars 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade de maïs au surimi	Sauté de bœuf aux olives	Carottes vichy	Fromage/fruit
Mardi	Betteraves aux pommes acidulées	Poulet rôti	Pépinettes	Yaourt à boire AB
Jeudi	Cake emmental/pavot	Filet de poisson meunière, citrons	Courgettes sautées	Fromage/fruit
Vendredi	Radis/beurre	Boulette d'agneau, sauce napolitaine	Carré de polenta au parmesan	Yaourt de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)

Semaine du 16 au 20 mars 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Concombre à la grecque	Dal de lentilles corail/butternut et patates douces		Ile flottante aux pralines roses
Mardi	Salade de pommes de terre aux cornichons	Jambon braisé	Gratin de choux-fleurs	Fromage/fruit
Jeudi	Méli-mélo carotte et céleri	Blanquette de veau forestière	Riz créole	Produit laitier AB
Vendredi « Printemps »	Batavias aux petits oignons frits (Labrèze/St Pierre de Mons)	Brochette de dinde	Haricots beurre persillés	Moelleux au chocolat « conter fleurettes »

Semaine du 23 au 27 mars 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Endives aux noix	Emincé de hampe de bœuf, échalote	Pâtes au beurre	Produit laitier AB
Mardi	Pizza/tarte au fromage	Saucisse de canard (Palmagri/Auros)	Petits pois aux fèves	Fromage/fruit
Jeudi	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, poivrons)	Cordons bleus	Courgettes provençale	Gouda (Fromager de Gironde/Dropt)/fruit
Vendredi	Carottes râpées	Filet de poisson frais « pêche du jour » en croûte d'herbes	Cœur de blé	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. BERNADET

[Signature]

