



# MENUS

## Commune de Saint Maixant

### Semaine du 2 au 6 mars 2026

| Jour                             | Entrée                                              | Viande                                                     | Accompagnement        | Dessert                                              |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Lundi : Repas sans viande</b> |                                                     |                                                            |                       |                                                      |
|                                  | 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                                    |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Lundi : Repas sans viande</b> |                                                               |                                                     |                           |                                            |
|                                  | 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

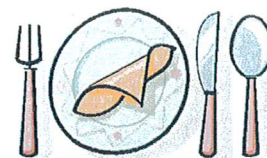
*[Signature]*







# MENUS



## Commune de Saint Maixant

### Semaine du 30 mars au 3 avril 2026

| Jour                             | Entrée                                                | Viande                                       | Accompagnement     | Dessert                |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------|------------------------|
| Lundi                            | Laitue aux 2 fromages (Edam, mimolette)               | Suprême de pintade                           | Salsifis persillés | Tartelette kiwi/banane |
| <b>Mardi : Repas sans viande</b> |                                                       |                                              |                    |                        |
|                                  | Tzatziki à l'aneth                                    | Couscous végétarien                          | Semoule AB         | Produit laitier AB     |
| Jeudi                            | Salade de riz niçois (riz, tomates, poivrons, olives) | Rôti de porc Label rouge (Origine Aquitaine) | Blettes Mornay     | Fromage/fruit          |
| Vendredi « Pâques »              | Œuf mimosa sur lit de mâche                           | Poissonnette panée, citrons                  | Langues d'oiseau   | Nid de Pâques          |

## Bonnes vacances !

### Semaine du 20 au 24 avril 2026

| Jour     | Entrée                    | Viande                                   | Accompagnement           | Dessert                                         |
|----------|---------------------------|------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------|
| Lundi    | Tarte à l'oignon          | Poulet rôti                              | Haricots verts persillés | Fromage/fruit                                   |
| Mardi    | Batavias aux fines herbes | Spaghettis bolognaise                    |                          | Liégeois au chocolat AB                         |
| Jeudi    | Radis/beurre              | Rôti de veau                             | Poêlée de courgettes     | Petits suisses AB aux fruits/tuiles aux amandes |
| Vendredi | Tomates au basilic        | Curry de poisson frais « pêche du jour » | Blé AB                   | Produit laitier AB                              |

### Semaine du 27 avril au 1<sup>er</sup> mai 2026

| Jour     | Entrée                                                     | Viande                                     | Accompagnement         | Dessert            |
|----------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------|--------------------|
| Lundi    | Taboulé libanais au boulgour                               | Filet de dinde à la moutarde               | Petits pois paysanne   | Fromage/fruit      |
| Mardi    | Carottes râpées                                            | Chipolatas (Porc fermier de Gironde/Dropt) | Ragoût de lentilles AB | Produit laitier AB |
| Jeudi    | Salade grecque (tomates, concombres, féta, huile d'olives) | Emincé de bœuf mariné maître d'hôtel       | Frites AB              | Glace              |
| Vendredi |                                                            | « Férié »                                  |                        |                    |

### Semaine du 4 au 8 mai 2026

| Jour                             | Entrée                                     | Viande                                                                | Accompagnement                                      | Dessert                                 |
|----------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <b>Lundi : Repas sans viande</b> |                                            |                                                                       |                                                     |                                         |
|                                  | Feuilles de chêne à la crème de balsamique | Lasagnes ricotta/épinards « maison »                                  |                                                     | Entremet vanille                        |
| Mardi                            | Crêpe                                      | Filet de limande meunière MSC, citrons                                | Ratatouille                                         | Gouda (Fromager de Gironde/Dropt)/fruit |
| Jeudi                            | Tomates à l'échalote                       | Aiguillettes de canard au gingembre et miel (Julien Orget/St Maixant) | Purée de patates douces (Labrèze/St Pierre de Mons) | Produit laitier AB                      |
| Vendredi                         |                                            | « Férié »                                                             |                                                     |                                         |

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

