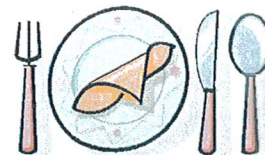




MENUS

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
Mardi : Repas sans viande				
	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^{er} 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
Lundi : Repas sans viande				
	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

