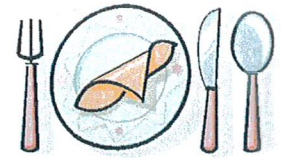




# MENUS



## 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		<b>« Férié »</b>		

### 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		<b>« Férié »</b>		

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



Le joli  
mois de  
mai!





# MENUS

## Commune de Saint Maixant

### Semaine du 11 au 15 mai 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade chinoise aux cacahuètes	Porc au caramel	Riz basmati	Produit laitier AB
Mardi	Salade mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons)	Suprême de pintade rôtie	Haricots beurre persillés	Fromage/fruit
Jeudi		<b>« Férié »</b>		
Vendredi		<b>« Pas de classe »</b>		

### Semaine du 18 au 22 mai 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade d'épeautre à la grecque (Tomates cerises, féta, olives, oignons rouges)	Cassolette de merlu	Brocolis à l'anglaise	Fromage/fruit
<b>Mardi : Repas sans viande</b>				
	Laitue aux fines herbes	Omelette aux pommes de terre		Cône glacé
Jeudi <b>« Finlande »</b>	Saumon fumé sur pain de seigle	Makaronilaatikko (Gratin de macaronis finlandais)		Mustikkapiirakka (Tarte aux myrtilles)
Vendredi	Concombre bulgare	Emincé de poulet Yassa	Semoule AB	Produit laitier AB

### Semaine du 25 au 29 mai 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi		<b>« Pas de classe »</b>		
Mardi	Tomates au basilic	Chipolatas	Purée de lentilles corail AB	Produit laitier AB
Jeudi	Cake comté/pavot	Merlu meunière, citrons	Courgettes sautées	Coupe de fraises chantilly
Vendredi	Carottes râpées citronnette	Rôti de bœuf, ail en chemise	Frites AB	Produit laitier AB

### Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 juin 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Batavias aux 2 fromages (Edam, mimolette)	Boulettes d'agneau, sauce napolitaine	Pépinettes AB	Produit laitier AB
Mardi	Taboulé au quinoa	Rôti de veau	Petits pois AB aux fèves	Fromage/fruit
Jeudi <b>« Espagne »</b>	Tapas	Paëlla au poulet et fruits de mer		Churros et sauce au chocolat
<b>Vendredi : Repas sans viande</b>				
	Tartinade d'houmous	Aiguillettes de blé panées tomate et chèvre	Haricots verts à l'échalote	Fromage et fruit

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céleri - Soja - Lait - Moutarde - Œufs - Poisson - Mollusques - Sulfités - 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

