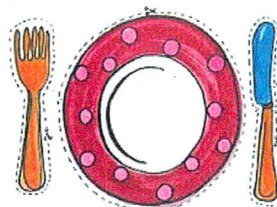




MENUS

Commune de Saint Maixant



Semaine du 1^{er} au 4 septembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Mardi	Melon	Poulet rôti	Coquillettes AB	Yaourt nature sucré des Pyrénées AB
Jeudi	Samoussas de légumes	Steak de veau, échalote	Petits pois paysanne	Fromage/fruit
Vendredi	Tomates au basilic (Labrèze/St Pierre de Mons)	Merlu meunière MSC, citrons	Riz pilaf	Yaourt AB aromatisé abricot (La Ferme de la Séoune)

Semaine du 7 au 11 septembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Taboulé libanais au boulgour AB	Gigot d'agneau, ail en chemise	Salsifis persillés	Fromage/fruit
Mardi : Repas sans viande				
	Duo melon/pastèque	Pizza aux 3 fromages	Laitue aux fines herbes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Glace
Jeudi	Concombre à l'échalote	Mignon de porc laqué	Purée de pommes de terre	Produit laitier AB
Vendredi	Tartinade d'houmous aux gressins	Suprême de pintade rôtie	Flan de courgettes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Batavias aux 2 fromages	Sauté de canard aux olives	Cœur de blé	Produit laitier AB
Mardi	Carottes râpées citronnette	Rôti de bœuf	Haricots verts persillés	Crème anglaise et moelleux au chocolat
Jeudi	Salade de riz niçoise (tomates, olives, oignons rouges, ciboulette)	Jambon braisé	Brocolis à l'anglaise	Fromage/fruit
Vendredi	Melon	Moules à la marinière	Frites AB	Produit laitier AB

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Méli-mélo de salades à la crème de balsamique (Labrèze/St Pierre de Mons)	Tortelloni pomodoro/mozzarella AB		Glace
Mardi	Crêpe	Brochette de dinde	Courgettes persillade	Fromage/fruit
Jeudi	Tomates aux fines herbes	Osso bucco de veau	Semoule AB	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)
Vendredi	Salade mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons verts, paprika)	Filet de poisson frais « pêche du jour » aux amandes	Epinards à la crème	Fromage/fruit

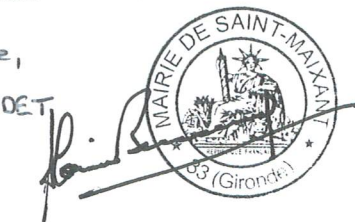
Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céleri - Soja - Lait - Moutarde - Œufs - Poisson - Mollusques - Sulfites - Lupin - Sésame et peuvent subir des modifications en raison des approvisionnements.



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 28 septembre au 2 octobre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Duo melon/pastèque	Paëlla au poulet		Crème caramel au beurre salé
Mardi	Falafel, sauce bulgare	Rôti de porc	Purée de potimarron (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit
Jeudi	Cake au pavot	Colin pané, citrons	Ratatouille confite	Fromage/fruit
Vendredi	Laitue aux fines herbes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Emincé de bœuf mariné	Gratin dauphinois (Labrèze/St Pierre de Mons)	Yaourt fermier à la cerise

Semaine du 5 au 9 octobre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Radis/beurre	Aiguillettes de canard au caramel balsamique	Petits pois aux fèves	Tartelette pruneau/banane
Mardi : Repas sans viande				
	Betteraves mimosa	Dal de lentilles corail, butternut et patates douces	Boulgour AB épicé	Fromage blanc AB au coulis de framboises
Jeudi	Tzatziki	Boulettes d'agneau provençale	Pépinettes AB	Yaourt AB aromatisé citron (La Ferme de la Séoune)
Vendredi	Croissillon emmental	Cassolette de poisson frais « pêche du jour »	Carottes vichy	Fromage/fruit

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade de maïs au surimi	Rôti de veau	Gratin de choux-fleurs	Fromage/fruit
Mardi	Mâche aux noix	Filet de poulet rôti	Coquillettes au beurre	Produit laitier AB
Jeudi	Méli-mélo carottes/céleri	Porc au caramel (Porc fermier de Gironde/Dropt)	Riz basmati	Produit laitier AB
Vendredi	Chèvre chaud au miel (Orget/St Maixant)	Steak de bœuf, échalote	Haricots verts persillés	Gouda (Gironde/Dropt)/fruit



Semaine du 2 au 6 novembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Tourin à la tomate vermicelle	Merlu meunière, citrons	Brocolis à l'anglaise	Fromage/fruit
Mardi	Batavias aux dés de gouda au fenugrec (Gironde/Dropt)	Suprême de pintade	Frites AB	Produit laitier AB
Jeudi	Carottes râpées vinaigrette	Chipolatas	Lentilles AB dijonnaise	Produit laitier AB
Vendredi : Repas sans viande				
	Samoussas aux légumes	Œufs durs Mornay	Epinards à la crème	Eclair au chocolat

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

