



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





MENUS

Commune de Saint Maixant

Semaine du 9 au 13 novembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Crème de patates douces coco/curry	Rôti de dindonneau aux herbes de Provence	Petits pois paysanne	Fromage/fruit
Mardi	Endives aux pommes et raisins secs, sauce au miel (Orget/St Maixant)	Paupiette de veau forestière	Cœur de blé AB	Produit laitier AB
Jeudi	Mâche à la crème de balsamique	Lasagnes bolognaise		Purée de fruits sans sucres ajoutés AB
Vendredi	Velouté de butternut aux châtaignes et petits croûtons aillés (Labrèze/St Pierre de Mons)	Filet de poisson frais « pêche du jour » en croûte d'herbes	Courgettes persillées	Fromage/poires (Dieuxysies/St Pierre d'Aurillac)

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Betteraves à l'ail	Sauté de canard aux olives	Semoule AB	Fromage/fruit
Mardi : Repas sans viande				
	Tartinade d'houmous	Pizza aux 3 fromages	Feuilles de chêne aux fines herbes	Entremet chocolat
Jeudi	Consommé de légumes alphabets	Rôti de porc (Domaine abbotia pays basque)	Gratin de blettes	Fromage/fruit
Vendredi	Radis/beurre	Curry de poisson frais « pêche du jour »	Riz créole	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Concombre vinaigrette	Poulet rôti	Frites AB	Produit laitier AB
Mardi	Laitue aux 2 fromages	Rôti de bœuf, ail en chemise	Haricots verts persillés	Tarte aux pommes « maison »
Jeudi	Carottes râpées citronnette	Gigot d'agneau	Haricots coco à la bretonne	Produit laitier AB
Vendredi	Tourin à la tomate vermicelle	Steak de veau, échalote	Gratin de choux-fleurs	Fromage/fruit

Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2026

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade automnale (mâche, betteraves, oignons rouges)	Carbonnade de bœuf	Pépinettes AB	Produit laitier AB
Mardi	Crêpe	Suprême de pintade	Purée de potimarron (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit
Jeudi	Soupe de lentilles corail au cumin et curcuma	Colin meunière, citrons	Epinards à la crème	Fromage/fruit
Vendredi : Repas sans viande				
	Samoussas et nems	Riz cantonnais		Liégeois 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

