



MENUS

Commune de Saint Maixant

Semaine du 29 mars au 2 avril 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Betteraves mimosa	Rôti de dindonneau	Gratin de blettes	Tartelette pruneau/banane
Mardi	Salade chinoise croquante (chou chinois, carottes, cacahuètes, sauce soja)	Porc au caramel *	Riz basmati	Produit laitier AB
Jeudi	Salade de blé (blé, tomates cerises, olives, ciboulette)	Magret de canard à la fleur de sel (Autrefoie/Caudrot)	Courgettes provençales	Fromage /fruit
Vendredi : Repas sans viande				
	Tartinade d'houmous	Pizza au chèvre	Laitue aux fines herbes	Produit laitier AB

Semaine du 5 au 9 avril 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi		« Férié »		
Mardi	Taboulé aux raisins secs	Poulet rôti fermier (Ferme Les Menaudes/Casseuil)	Haricots verts persillade	Fromage/fruit
Jeudi	Feuilles de chêne aux éclats de noix	Lasagnes « maison »		Produit laitier AB
Vendredi	Friand	Dos de cabillaud aux amandes	Chou romanesco	Fromage/fruit

"Bonnes vacances !"

Semaine du 26 au 30 avril 2021


Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Laitue vinaigrette	Tortellonis au gruyère, sauce forestière		Crème dessert Mont Blanc
Mardi	Salade de maïs au surimi	Chipolatas (Porc fermier de Gironde) *	Petits pois paysanne	Gouda (Gironde)/fruit
Jeudi	Carottes râpées	Magret de canard grillé (Autrefoie/Caudrot)	Frites	Produit laitier AB
Vendredi	Salade de lentilles AB (tomates, échalote, sauce moutardée)	Filet de poisson frais « pêche du jour », sauce citronnée	Epinards braisés	Fromage/fruit AB

Semaine du 3 au 7 mai 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Batavias aux dés de gouda à l'ortie (Fromager Gironde)	Tajine d'agneau aux épices et fruits secs	Semoule AB	Produit laitier AB
Mardi	Salade de riz niçoise (riz, thon, olives, ciboulette)	Omelette aux fines herbes	Ratatouille	Fromage/ fruit
Jeudi	Radis rose/beurre	Steak de bœuf	Coquillettes AB	Yaourt fermier de Nadège (exploitation laitière d'Aillas)
Vendredi	Wraps de légumes	Pintade rôtie	Salsifis persillés	Fromage/ fruit

* plat principal contenant du porc : remplacement
 ° préparation composée contenant du porc en plat principal : adaptation
 □ entrée contenant du porc : sans remplacement

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

