



# MENUS



## Commune de Saint Maixant

### Semaine du 3 au 7 février 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Concombre/échalote	Gigot d'agneau, ail en chemise	Haricots blancs à la bretonne	Produit laitier
Mardi	Guacamole et chips de tortilla	Jambon braisé *	Gratin de choux-fleurs	Petit suisse et diamants « maison »
Jeudi	Salade de perles océanes (surimi, jus de citron, aneth)	Pintade rôtie	Petits pois paysanne	Gouda (Gironde)/ Fruit
<b>Vendredi : Repas sans viande</b>				
	Endives aux amandes et cranberries	Gratin de gnocchis, sauce forestière		« Œuf au plat » (Fromage blanc/abricot/cacao)

### Semaine du 10 au 14 février 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Crêpe	Cordons bleus	Salsifis à la tomate	Fromage / Fruit
Mardi	Batavias aux fines herbes	Carbonnade flamande	Pommes de terre vapeur	Produit laitier
Jeudi	Potage St Germain (pois cassés)	Rôti de porc *	Purée de potimarron aux épices	Fromage/Fruit
Vendredi	Radis noir / beurre	Filet de poisson frais « pêche du jour » sauce safranée	Blé	Yaourt fermier de Nadège (exploitation laitière d'Aillas)

### Semaine du 17 au 21 février 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Tourin à la tomate alphabets	Magret de canard au vinaigre de framboises (Autrefois/Caudrot)	Haricots beurre persillés	Fromage/Fruit
Mardi	Méli mélo carottes/céleri	Rôti de veau	Frites	Produit laitier
<b>Jeudi : Repas sans viande</b>				
	Salade de boulgour au quinoa	Tarte épinards, chèvre et miel	Mâche vinaigrette à l'huile de noix	Compote
Vendredi	Betteraves aux pommes	Merlu meunière, citrons	Riz créole	Produit laitier

**Bonnes vacances !**

### Semaine du 9 au 13 mars 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Concombre bulgare	Chipolatas * (porc fermier Gironde/Dropt)	Lentilles dijonnaise  (Berjon/Blasimon)	Produit laitier
Mardi	Cake méridional	Poulet rôti fermier (Ferme les Menaudes/Casseuil)	Haricots verts à l'échalote	Gouda (Gironde)/ Fruit
Jeudi	Laitue aux fines herbes	Spaghettis bolognaise		Produit laitier
Vendredi	Salade de maïs à l'avocat	Filet de poisson frais pêche du jour », sauce dieppoise	Chou romanesco à l'anglaise	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,

