



MENUS

Commune de Saint Maixant



Semaine du 9 au 13 Novembre 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Concombre vinaigrette	Carbonnade flamande	Pommes vapeur	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)
Mardi	Consommé de légumes alphabets	Merlu meunière, citrons	Chou romanesco	Gouda (Gironde/Dropt)/ Fruit
Jeudi	Carottes râpées vinaigrette (Labrèze/St Pierre de Mons)	Paëlla au poulet et fruits de mer		Produit laitier
Vendredi	Betteraves aux pommes acidulées	Steak de veau, échalote	Petits pois aux oignons sauciers	Eclair au chocolat

Semaine du 16 au 20 Novembre 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Crème vichyssoise aux petits croûtons (Poireaux/pommes de terre)	Rôti de porc *	Flan de butternut (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit
Mardi	Endives, sauce à la vache qui rit	Emincé de lapin à la moutarde	Semoule	Produit laitier
Jeudi : Repas sans viande				
	Méli-mélo de salades aux petits oignons fruits	Pizza aux 4 fromages italiens		Salade de fruits/ spéculoos
Vendredi	Radis noir/ beurre (Labrèze/St Pierre de Mons)	Filet de poisson frais « pêche du jour » sauce ciboulette	Blé	Produit laitier AB

Semaine du 23 au 27 novembre 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Tourin à la tomate alphabets	Œufs durs Mornay	Gratin d'épinards florentin	Fromage / Fruit
Mardi	Laitue aux fines herbes	Poulet rôti fermier (Ferme Les Menaudes/Casseuil)	Frites	Produit laitier AB
Jeudi	Carottes râpées vinaigrette	Magret de canard grillé (Autrefois/Caudrot)	Haricots verts persillade	Crème anglaise et moelleux au chocolat
Vendredi	Chou rouge à l'orange	Cassolette de merlu normande	Pâtes au beurre	Produit laitier

Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade de maïs au thon et à l'avocat	Cordons bleus	Purée de potimarron (Labrèze/St Pierre de Mons)	Fromage/fruit
Mardi	Mâche aux cerneaux de noix	Cassoulet « Maison »°		Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)
Jeudi	Crème de patates douces/coco aux épices	Steak de bœuf, échalote	Salsifis persillade	Gouda (Gironde/Dropt)/ Fruit
Vendredi : Repas sans viande				
	Salade grecque (concombre/fêta/olives noires)	Rizotto crémeux aux petits légumes		« œuf au plat » (fromage blanc/oreillons d'abricots, cacao)

* 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,

