



MENUS

Commune de Saint Maixant



Semaine du 1^{er} au 4 septembre 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Mardi	Melon	Steak haché de veau, échalote	Coquillettes au beurre	Produit laitier
Jeudi	Crêpe	Filet de limande meunière, citrons	Haricots verts persillade	Fromage / Fruit
Vendredi	Tomates au basilic	Poulet rôti fermier (Ferme Les Menaudes/Casseuil)	Purée de pommes de terre	Profiteroles

Semaine du 7 au 11 septembre 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi : Repas sans viande				
	Taboulé aux amandes et raisins secs	Omelette au gruyère et fines herbes	Ratatouille	Fromage/fruit
Mardi	Concombre/échalote	Porc au caramel *	Riz Thaï	Produit laitier
Jeudi	Carottes râpées	Escalope de dinde	Petits pois paysanne	Fromage (Gouda Gironde) / Fruit
Vendredi	Laitue aux dés de fénugrec (Gironde/Dropt)	Filet de poisson frais « pêche du jour », sauce safranée	Blé	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)

Semaine du 14 au 18 septembre 2020


Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade de maïs au surimi	Gigot d'agneau	Salsifis persillade	Fromage / Fruit
Mardi	Melon	Rôti de bœuf	Frites	Produit laitier
Jeudi	Tomates/mozzarella aux fines herbes	Chipolatas *	Lentilles dijonnaise (Berjon/Blasimon)	Compote de pommes
Vendredi	Betteraves à l'orange	Filet de poisson frais « pêche du jour » à la bordelaise	Epinards à la crème	Petit suisse/mini beignet

Semaine du 21 au 25 septembre 2020

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade de riz niçoise	Magret de canard grillé à la fleur de sel (Autrefoie/Caudrot)	Haricots beurre persillade	Fromage/fruit
Mardi : Repas sans viande				
	Feuilles de chêne aux éclats de noisette	Tortelloni tricolores, sauce fromagère		« œuf au plat » (fromage blanc aux oreillons d'abricots)
Jeudi	Tarte à l'oignon	Sauté de veau aux olives	Carotte vichy	Fromage / Fruit
Vendredi	Tomates au basilic	Cœur de filet de merlu blanc, sauce ciboulette	Brocolis à l'anglaise	Tartelette pruneau/banane

* 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,

