



# MENUS



## Commune de Saint Maixant

### Semaine du 7 au 11 juin 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Carottes râpées	Steak haché de veau	Frites	Produit laitier
Mardi	Chèvre chaud au miel	Poulet fermier rôti (Ferme Les Menaudes/Casseuil)	Salsifis au jus	Fromage/fruit
<b>Jeudi : Repas sans viande</b>				
	Mesclun, sauce au vinaigre balsamique	Lasagnes épinards/ricotta		Petits suisses AB et mignardise sucrée
Vendredi	Nems et accompagnements (salade, sauce nuoc mam, menthe)	Filet de limande meunière, citrons	Courgettes provençale	Fromage/fruit

### Semaine du 14 au 18 juin 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade de blé, concombre, olives, ciboulette	Rôti de dindonneau aux petits oignons	Haricots beurre	Fromage/fruit
Mardi	Tomates au basilic	Chipolatas*	Lentilles dijonnaise	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)
Jeudi	Radis/beurre	Veau Marengo	Boulgour	Produit laitier AB
Vendredi	Batavias aux petits croûtons ailés	Filet de poisson frais « pêche du jour » au court-bouillon, citrons	Gratin de choux-fleurs	Compote pomme/banane

### Semaine du 21 au 25 juin 2021


Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade de maïs au surimi	Pintade rôtie	Petits pois paysanne	Fromage/fruit
Mardi	Melon	Rôti de bœuf	Macaronis au gruyère	Glace
Jeudi	Cake menthe/féta/raisins secs	Tajine d'agneau	Carottes au cumin	Fromage/fruit
Vendredi	Concombre aux fines herbes	Filet de poisson frais « pêche du jour » au coulis de poivrons	Riz créole	Produit laitier AB

### Semaine du 28 juin au 2 juillet 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Salade de pois chiches	Œufs coque et ses mouillettes	Ratatouille	Fromage/fruit
Mardi	Tomates à l'échalote	Sauté de canard aux olives	Cœur de blé	Produit laitier AB
<b>Jeudi : Repas sans viande</b>				
	Melon	Pizza aux 3 fromages	Laitue aux fines herbes	Produit laitier AB
Vendredi	Carottes râpées citronnette	Moules à la marinière	Frites	Glace

- \* 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



*[Signature]*

