



# MENUS

## Commune de Saint Maixant

Semaine du 18 au 22 octobre 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
<b>Lundi : Repas sans viande</b>				
	Velouté de potimarron (Labrèze/St Pierre de Mons), châtaignes et petits croûtons	Cœufs durs Mornay	Gratin d'épinards	Fromage/fruit
Mardi	Batavias aux cerneaux de noix et fines herbes	Gigot d'agneau, ail en chemise	Mitonnée de flageolets verts	Produit laitier AB
Jeudi	Concombre vinaigrette	Couscous au poulet	Semoule AB	Produit laitier AB
Vendredi	Crème de patates douces AB/coco/curry (Pinchagut/Bourideys)	Steak de bœuf, échalote	Haricots beurre persillés	Fromage/fruit

**Bonnes vacances !**

Semaine du 8 au 12 novembre 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Tourin à la tomate alphabets	Merlu meunière, citrons	Brocolis à l'anglaise	Fromage/fruit
Mardi	Carottes râpées citronnette	Porc au caramel * (Origine nouvelle Aquitaine)	Riz basmati AB	Produit laitier AB
Jeudi	<b>« Férié »</b>			
Vendredi	Laitue aux petits oignons frits (Labrèze/St Pierre de Mons)	Rôti de veau	Purée de butternut aux épices (Labrèze/St Pierre de Mons)	Crème anglaise et moelleux chocolat

Semaine du 15 au 19 novembre 2021


Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Muffin's comté et pavot	Aiguillettes de canard au vinaigre balsamique	Haricots verts persillés	Fromage/fruit
Mardi	Filet de sardines, citrons	Lasagnes de bœuf (Bérénice Walton/Arveyres)	Feuilles de chêne aux fines herbes (Labrèze/St Pierre de Mons)	Produit laitier AB
Jeudi	Radis/beurre	Chipolatas *	Lentilles AB dijonnaise	Produit laitier AB
Vendredi	Consommé de légumes vermicelle	Filet de poisson frais « pêche du jour » aux amandes	Flan de poireaux	Fromage/fruit

Semaine du 22 au 26 novembre 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Betteraves aux pommes acidulées	Tajine d'agneau au miel et épices (miel de forêts/Orget Julien St Maixant)	Boulgour	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)
Mardi	Velouté de potimarron (Labrèze/St Pierre de Mons), châtaignes et petits croûtons	Suprême de pintade	Salsifis à la tomate	Gouda (Gironde)/fruit
<b>Jeudi : Repas sans viande</b>				
	Endives aux dés de gouda au fénugrec (Gironde)	Risotto crémeux champignons/mascarpone		Petit suisse AB/diamants
Vendredi	Crêpe	Filet de poisson frais au court-bouillon, citrons	Carottes vichy	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,