



# MENUS



## Commune de Saint-Maixant

### Semaine du 29 novembre au 3 décembre 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Concombre bulgare	Steak haché de veau, échalote	Frites AB	Produit laitier AB
Mardi	Salade de maïs/avocat	Magret de canard grillé à la fleur de sel (Autrefois/Caudrot)	Haricots beurre persillés	Fromage/fruit
Jeudi	Tourin à la tomate alphabets	Rôti de porc *	Petits pois paysanne	Fromage/fruit
Vendredi	Salade de chou rouge à l'orange	Cassolette de poisson frais « pêche du jour »	Cœur de blé	Produit laitier AB (les flots blancs/Mézin)

### Semaine du 6 au 10 décembre 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
<b>Lundi : Repas sans viande</b>				
	Tartinade d'houmous	Pizza au chèvre	Laitue aux fines herbes	Entremet chocolat
Mardi	Tarte à l'oignon	Poulet rôti	Purée de potimarron et butternut AB (Pinchagut/Bourideys)	Fromage/fruit
Jeudi	Radis/beurre	Daube de bœuf (Bérénice Walton/Arveyres)	Riz AB	Produit laitier AB (les flots blancs/Mézin)
Vendredi	Velouté de patates douces AB au lait de coco (Pinchagut/Bourideys)	Filet de poisson frais « pêche du jour » à la moutarde	Brocolis à l'anglaise	Fromage/fruit

### Semaine du 13 au 17 décembre 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Taboulé libanais au boulgour, tomates séchées et raisins secs	Gigot d'agneau, ail en chemise	Salsifis persillés	Fromage/fruit
Mardi	Mâche mimosa	Chipolatas *	Pépinettes	Produit laitier AB
Jeudi	Consommé de légumes AB vermicelle	Filet de limande meunière, citrons	Epinards à la crème	Fromage/fruit
Vendredi		<b>« Repas de Noël »</b>		


## Bonnes vacances et bonnes fêtes !

### Semaine du 3 au 7 janvier 2022

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Betteraves aux pommes acidulées AB	Brochette de dinde	Haricots verts à l'échalote	Crème anglaise et galette des rois briochée
<b>Mardi : Repas sans viande</b>				
	Batavias vinaigrette	Tartiflette au reblochon		Ananas frais, sauce au chocolat
Jeudi	Crème de citrouille aux châtaignes et croûtons aillés	Steak de bœuf	Petits pois à la française	Gouda (Gironde)/fruit
Vendredi	Endives aux dés de tomme au fénugrec, sauce au miel	Curry de merlu	Riz basmati	Yaourt fermier de Nadège (Exploitation laitière d'Aillas)

\* 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]*

