



# MENUS



## Commune de Saint Maixant

### Semaine du 20 au 24 septembre 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
<b>Lundi : Repas sans viande</b>				
	Endives aux éclats de noix, raisins secs et pavot	Riz cantonnais « végétarien »		« Œuf au plat » (Fromage blanc, oreillons d'abricots, cacao)
Mardi	Pizza aux olives	Poulet rôti	Salsifis au jus	Fromage/fruit
Jeudi	Laitue aux 2 fromages	Rôti de veau	Purée de carottes et patates douces AB (Pinchagut/Bourideys)	Tarte aux pommes
Vendredi	Melon	Colombo de poisson frais « pêche du jour »	Cœur de blé	Produit laitier AB

### Semaine du 27 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Tomates/ciboulette	Daube de bœuf à l'orange (Bérénice Walton/St Jean d'Ilac)	Polenta crémeuse	Produit laitier AB
Mardi	Houmous et toasts grillés	Magret de canard grillé à la fleur de sel (Autrefoie/Caudrot)	Haricots verts persillés	Fromage/fruit
Jeudi	Radis/beurre	Tajine d'agneau au miel et épices	Boulgour	Produit laitier AB
Vendredi	Salade de tortis tricolores au maïs	Filet de poisson frais « pêche du jour » au court-bouillon, citrons	Ratatouille	Fromage/fruit

### Semaine du 4 au 8 octobre 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Crêpe	Brochette de dinde	Ecrasée de potimarron	Fromage/fruit
Mardi	Concombre bulgare	Jambon braisé *	Lentilles dijonnaise AB (Ferme du Moulinat/Loubens)	Produit laitier AB
Jeudi	Betteraves aux pommes acidulées	Rôti de bœuf, ail en chemise	Frites AB	Salade de fruits
<b>Vendredi : Repas sans viande</b>				
	Mâche mimosa	Tortelloni au gruyère, sauce napolitaine		Crème caramel au beurre salé et cookies « maison »

### Semaine du 11 au 15 octobre 2021

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Consommé de légumes alphabets	Cœur de filet de merlu blanc, sauce ciboulette	Choux-fleurs à l'anglaise	Fromage/fruit
Mardi	Carottes râpées vinaigrette	Blanquette de veau à l'ancienne	Riz créole	Produit laitier AB
Jeudi	Salade de maïs, avocats et petits oignons frits	Chipolatas * (Porc fermier de Gironde/Dropt)	Petits pois paysanne	Fromage/fruit
Vendredi	Radis/beurre	Curry de sot l'y laisse	Blé	Produit laitier AB

\* 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

