



MENUS

Commune de Saint Maixant

Semaine du 27 au 31 mai 2019

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Batavias/maïs et oignons rouges	Pintade rôtie	Gratin de choux-fleurs	Petit suisse/cookies
Mardi		« Sortie scolaire : pique-nique famille »		
Jeudi		« Férié »		
Vendredi		« Férié »		

Semaine du 3 au 7 juin 2019

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi	Tarte à l'oignon	Jambon grillé*	Petits pois aux fèves	Fromage/fruit
Mardi : Repas sans viande				
	Salade grecque (concombres, féta, olives)	Gnocchis, sauce italienne	Laitue aux fines herbes	Produit laitier
Jeudi	Taboulé au quinoa et raisins secs	Steak de bœuf, échalote	Haricots verts persillade	Gouda (Gironde/Dropt)/fruit
Vendredi	Melon	Filet de poisson frais « pêche du jour » au court-bouillon, citrons	Riz à l'espagnole	Yaourt fermier de Nadège (exploitation laitière d'Aillas)

Semaine du 10 au 14 juin 2019

Jour	Entrée	Viande	Accompagnement	Dessert
Lundi		« Férié »		
Mardi	Tomates au basilic	Tajine d'agneau aux fruits secs	Semoule	Produit laitier
Jeudi	Salade de tortis (tortis tricolores, thon, maïs, ciboulette)	Brochette de dinde	Courgettes sautées	Fromage/fruit
Vendredi	Carottes râpées	Moules marinières	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,

