A.P.O. Z.A. Les Bris - 17370 SAINT-TROJAN Tél : 05-46-76-14-24 // Fax : 05-46-76-09-85

MENUS DE LA CANTINE DE SAINT TROJAN LES BAINS

DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS	DATES	MENUS
LUNDI	SALADE (riz bio, thon)	LUNDI	BETTERAVE VINAIGRETTE	LUNDI	CAROTTES RAPEES	LUNDI	MELON	LUNDI	MELON
07/06/21	POULET ROTI	14/06/21	BOULETTES DE SOJA SAUCE CATALANE	21/06/21	PARMENTIER (bœuf)	28/06/21	PARMENTIER DE LENTILLES CORAIL	05/07/21	SAUTE DE DINDE ITALIENNE
	HARICOTS VERTS		PETITS-POIS A LA FRANCAISE						TAGLIATELLES AU BEURRE
	CHAVROUX PORTION	MENU VEGETARIEN	CANTAL A LA COUPE		CAMEMBERT A LA COUPE	MENU VEGETARIEN	PETIT-SUISSE AU SUCRE		CARRE FRAIS
	GLACE CHOCOLAT LIEGEOIS		POIRE SAUCE CHOCOLAT		GLACE CHOCOLAT LIEGEOIS		PECHE		FROMAGE BLANC AU SUCRE
MARDI	TABOULE (semoule bio)	MARDI	CAROTTES RAPEES	MARDI	TOMATES VINAIGRETTE	MARDI	SALADE (riz, thon)	MARDI	SANDWICH (longuet, jambon, tomate) primaire SANDWICH (pain de mie, jambon, tomate) maternelle
08/06/21	BŒUF BOURGUIGNON	15/06/21	CUBES DE POISSON A LA CREME	22/06/21	GRATIN DE PATES (bio)	29/06/21	SAUCISSE DE TOULOUSE	06/07/21	
	CAROTTES VICHY		RIZ (bio) & FONDUE DE POIREAUX		SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT (bio)		PETITS-POIS A LA FRANCAISE		CHIPS
	CAMEMBERT A LA COUPE		FROMAGE BLANC AU SUCRE	MENU VEGETARIEN	SAINT PAULIN A LA COUPE		FROMAGE BLANC AU SUCRE	Pique-nique de fin d'année scolaire	
	YAOURT AU SOJA AUX FRUITS		GLACE CHOCOLAT LIEGEOIS		BRUGNON		FRAISES AU SUCRE		GLACE CHOCOLAT LIEGEOIS
JEUDI	RADIS	JEUDI	TOMATES VINAIGRETTE	JEUDI	MELON	JEUDI	CONCOMBRE CREME-CIBOULETTE	JEUDI	
10/06/21	POISSON SAUCE BEURRE-CITRON	17/06/21	ROTI DE PORC FROID	24/06/21	CROQUE-MONSIEUR	01/07/21	BOULETTES DE BŒUF SAUCE CURRY	08/07/21	
	RIZ (bio) & EPINARDS A LA CREME		SALADE DE PATES		SALADE VERTE ACCOMPAGNEMENT (bio)		COQUILLETTES		
	TOMME BLANCHE A LA COUPE		CAMEMBERT A LA COUPE		FROMAGE BLANC AU SUCRE		TOMME BLANCHE A LA COUPE		
	MERINGUE		PECHE		COMPOTE DE FRUITS MAISON		GLACE CHOCOLAT LIEGEOIS		
VENDREDI	SALADE (haricots verts, surimi)	VENDREDI	PATE DE FOIE-CORNICHONS	VENDREDI	CONCOMBRE CREME-CIBOULETTE	VENDREDI	TOMATES VINAIGRETTE	VENDREDI	
11/06/21	CHEESEBURGER (végétarien)	18/06/21	CARBONADE FLAMANDE	25/06/21	POISSON AU BEURRE-CITRON	02/07/21	SALADE COMPOSEE (thon, pdt, crudités)	09/07/21	
MENU VEGETARIEN	POMMES NOISETTE		GRATIN (courgettes, pommes de terre)		ARC EN CIEL DE PUREE				
	EDAM A LA COUPE		MIMOLETTE A LA COUPE		YAOURT NATURE BIO AU SUCRE		COULOMMIERS A LA COUPE		
	PECHE		TARTE AUX FRUITS		CREPE AU SUCRE		MOUSSE LIEGEOISE		

Nos matières premières sont issues principalement de l'agriculture biologique et de la Nouvelle Aquitaine. Nos plats sont "maison"

Viandes de bœuf : origine française / Viande de porc & charcuterie: origine Deux-Sèvres, Bretagne
Volaille : origne Nouvelle Aquitaine
Poisson : arrivage du port de la Cotinière // Pons Marée
Produits laitiers : origine Vendée, France à l'exception de certaines spécialités étrangères
Fruits & légumes : été Mops (Marennes Oleron Produits Saveurs)-bio // autres saisons : Saintes, Meursac, Pons Primeur, Benet (85)
Epicerie : Marché U (Le Grand Village Plage-17), Pomona Episaveur (Cestas-33), Transgourmet (Florac-33), Pro à Pro (Montauban-82)