



Saveurs & Traditions du Bocage
Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 31 août au 06 septembre 2026



Lundi



Mardi

Concombres au fromage
blanc 071

Nuggets végétariens locaux
BIO 011 011 011

Semoule BIO 011 011 011

Kiri crème 071

Flan nappé caramel 071

Jeu

Salade verte printanière
101031121

Emincé de bœuf à la
provençale 011071121

Pommes de terre vapeur
Emmental 071

Crème chocolat 071

Vendredi

Salade de pâtes tricolores
011101121

Beignets de calamars 011141

Carottes BIO beurre
ciboulette 071

Cantal AOP 071

Poire

- Produits laitiers
- Fruits & légumes
- Viandes Poissons Œufs
- Féculents
- Produits sucrés



www.stb03.fr

04 70 51 45 10

ZI Porte Val de Cher • 6, rue de l'Industrie • 03410 Saint-Victor



- Nuggets végé : produits localement par la société Cocont (63)
- Garniture printanière : maïs, œuf, tomate

BELLE RENTREE A TOUS !





Semaine du 07 au 13 septembre 2026



Menu

Semaine du 07 au 13 septembre 2026

Roulade de volaille aux olives

Jambon blanc froid

Lentilles vertes BIO à la

paysanne 01107

Petit Moulé nature 07

Prunes

Pastèque

Omelette fraîche nature

Poêlée de légumes verts 071

Yaourt nature sucré au lait

entier BIO 07

Beignet aux pommes 0103

Salade de maïs 01|07|10|09|12|

Boulettes au bœuf à la

tomate 06/01/03/09/

Purée de brocolis 071

Tomme blanche 07

Raisin rouge

Radis beurre 07

Filet de lieu à la hongroise

01|07|04|12|

Riz nature

Brie 071

Compote de pomme

- Produits laitiers
- Fruits & légumes
- Viandes
- Poissons
- Œufs
- Féculents
- Produits sucrés

Viandes Poissons Oufs

Féculents

Produits secrets



- Salade de maïs : maïs, tomate, poivrons, sauce barbecue, vinaigrette maison.

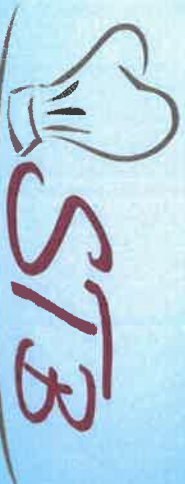
Sauce hongroise : base crème, tomates concassées, paprika, échalotes.

☎ 0470 51 45 10

www.stb03.fr

ZI Porte Val de Cher • 6, rue de l'Industrie • 03410 Saint-Victor





Saveurs & Traditions du Bocage
Bien manger, pour vivre mieux.

Menu



Semaine du 14 au 20 septembre 2026



Lundi

Chou rouge au maïs 10|12|
Tarte au fromage 01|07|03|
Ratatouille niçoise
Fromage blanc BIO 071
Salade de fruits

Mardi

Rosette (UE) 07|10|12|
Emincé de porc américaine
Potatoes 01|10|03|
Samos 071
Poire

Jeu

Tomate BIO vinaigrette 10|12|
Boeuf en daube 01|07|03|112|
Macaronis BIO 011
Saint Paulin 071
Crème Vanille 071

Vendredi

Taboulé à la semoule BIO 011
Dos de colin sauce crustacés 01|07|02|04|12|
Carottes BIO beurre ciboulette 071
Comté AOP 071
Pomme BIO

● Produits laitiers ● Fruits & légumes ● Viandes Poissons Œufs ● Féculents ● Produits sucrés

Scannez
et découvrez !



STB
Saveurs & Traditions du Bocage

www.stb03.fr

☎ 04 70 51 45 10

ZI Porte Val de Cher • 6, rue de l'Industrie • 03410 Saint-Victor

- Sauce américaine : base tomate, ketchup, moutarde.
- Emincé de porc : viande régionale
- Boeuf en daube : viande de boeuf régionale accompagné d'une sauce carottes, concentré de tomate, oignons.





Saveurs & Traditions du Bocage
Bien manger, pour vivre mieux.

Menu



Semaine du 21 au 27 septembre 2026



Lundi

Coleslaw maison 10|03|12|
**Rôti de porc Label Rouge en
cocotte champignons** 07|03|12|
Riz nature 07|
Savaron 07|
Yaourt local aromatisé 10|7|

Mardi

Salade P de T vinaigrette 10|12|
Omelette fraîche nature 03|
Haricots beurre à l'ail 07|
Petit suisse nature **sucré** 07|
Prune 10|

Jeudi

Salade verte aux noix 08|
Fricassée de volaille au jus 01|03|12|
Chou fleur vapeur 01|07|03|09|
Brie 07|
Gâteau basque 01|07|03|

Vendredi

Saucisson à l'ail 10|03|
Dos de colin pané au citron 01|07|04|
Blé BIO 01|
Chanteneige BIO 07|
Banane

● Produits laitiers ● Fruits & légumes ● Viandes Poissons Œufs ● Féculents ● Produits sucrés



Scannez
et découvrez !



www.stb03.fr

☎ 04 70 51 45 10

ZI Porte Val de Cher • 6, rue de l'Industrie • 03410 Saint-Victor

- Coleslaw maison : chou blanc et carottes, sauce rémoulade
- Fricassée de volaille : réalisée avec du sauté de dinde frais issu d'un approvisionnement local

