



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 07|

Salade de fruits

Mardi

Rosette (UE) 07|10|12|

Emincé de porc américaine

Potatoes 01|10|03|

Samos 07|

Poire

Jeudi

Tomate BIO vinaigrette 10|12|

Bœuf en daube 01|07|03|12|

Macaronis BIO 01|

Saint Paulin 07|

Crème vanille 07|

Vendredi

Taboulé à la semoule BIO 01|

Dos de colin sauce crustacés 01|07|02|04|12|

Carottes BIO beurre

ciboulette 07|

Comté AOP 07|

Pomme BIO

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

Scannez
et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'app Untag
gratuite sur untag.io/app

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
- Bœuf en daube : viande de bœuf régionale accompagné d'une sauce carottes, concentré de tomate, oignons.

allergènes

