



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 28 sept au 04 octobre 2026



Lundi

Salade de maïs 01|07|10|09|12|
Steak haché ketchup maison



01|12

Poêlée de légumes du soleil

07|

Bûche du pilat 07|



Raisin 07|



Mardi

Salade verte mimosa 01|03|

Pépinettes BIO 4B tomate

mozza (PC) 01|07|03|09|

Délice emmental Président 07|

Compote de pommes BIO 4B

Jeudi

Betteraves rouges BIO

vinaigrette 4B 10|12|

Sauté de porc au curry 01|07|03|09|

Pommes de terre vapeur

locales 07|

Rondel nature 07|

Pomme golden BIO 4B

Vendredi

Carottes râpées BIO

citronnées 4B 10|

Filet de lieu à la hongroise 01|07|04|12|

07|

Purée de potiron 07|

Froage blanc nature sucré 07|

Gâteau maison aux amandes

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

Scannez
et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'app
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

• Légumes du soleil : carottes,
tomates, pois mange tout, poivrons,
courgettes, oignons.

• Salade mimosa : salade verte,
œuf, croûtons, vtte.

• Sauté de porc : viande régionale

• Gâteau maison aux amandes :
cuisiné par nos chefs

allergènes

