



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 26 janvier au 01 février 2026



Lundi

Terrine de porc maison

10|03|12|

Haut de cuisse de poulet

BBC orléanaise 01|07|10|12|

Riz nature

Edam BIO portion 07|

Clémentine

Mardi

Taboulé BIO 01|10|12|

Tarte aux légumes fraîche

01|07|03|

Salade verte

Petit suisse nature sucré 07|

Compote de pommes cassis

Jeudi

Salade P de T au thon

10|03|04|12|

**Ragoût de porc aux épices
du soleil** 01|07|03|09|

Epinards à la crème

01|07|03|09|

Brie 07|

Kiwi

Vendredi

Chou blanc duo de fromages

07|10|12|

**Lasagnes végétariennes du
chef (PC)** 01|07|03|09|

Fromage de montagne 07|

Gélatifié chocolat 07|

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

Scannez
et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'app Unibag
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

• Terrine maison : réalisée avec
différents morceaux de porc par nos
cuisiniers

• Sauce orléanaise : avec de la
moutarde

• Lasagnes végétariennes : nouvelle
recettes concoctée par nos chefs

allergènes

