



Saveurs & Traditions du Bocage

*Bien manger, pour vivre mieux.*

# Menu

Semaine du 02 au 08 novembre 2026



## Lundi

Concombres au fromage  
blanc 07|  
Curry de légumes végétarien



Riz BIO nature



Bûche de chèvre laits  
mélangés 07|

Mousse au chocolat 06|07|

## Mardi

Salade de blé BIO 01|10|12|  
Filet de poulet sauce cajun



01|07|03|09|

Poêlée de légumes du soleil

07|

Vache qui rit BIO



Banane

## Jeudi

Salade chou jambon  
emmental maison



07|10|03|12|

Chipolatas



Petits pois à l'étuvée

01|07|03|09|

Petit suisse aromatisé

07|

Madeleine Bijou

06|01|07|03|

## Vendredi

Macédoine mayonnaise

10|03|12|

Beignets de calamars coulis  
tomates

01|03|09|14|

Semoule BIO



Edam

07|

Clémentine



● 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](http://www.stb03.fr)

☎ 04 70 51 45 10

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

• Curry de légumes : carottes, chou-fleur,  
courgettes, maïs, sauce au lait de coco,  
tomates concassées et épices

• Sauce cajun : base crème, mélange  
épices cajun

• Poêlée de légumes du soleil : tomates,  
courgettes, pois mange tout, poivrons,  
carottes, oignons

allergènes

