



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 01|03|12|
Riz nature
Savaron 07|
Yaourt local aromatisé 07|

Mardi

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

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 !



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

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

allergènes



01

Gluten

02

Crustacés

03

Œufs

04

Poissons

05

Arachides

06

Soja

07

Lait

08

Fruits à coque

09

Céleri

10

Moutarde

11

Sésame

12

Sulfites

13

Lupins

14

Mollusques