



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 16 au 22 novembre 2026



Lundi

Roulade de volaille aux olives

07|10|12|

Sauté de porc regional
tomate basilic 01|07|12|

Pommes pin

Tomme blanche 07|

Clémentine

Mardi

Endives aux noix et pignons

05|10|08|12|

Saucisse de volaille 01|07|12|

Poêlée méridionale 07|

Yaourt nature sucré 07|

Lunettes de romans chocolat
noisette 01|07|03|

Jeudi

Croisillon emmental 01|07|03|

Œufs durs au curry V

01|07|03|09|

Gratin de légumes 01|07|03|09|

Petit suisse nature sucré 07|

Banane

Vendredi

Pamplemousse

Poissonnette panée au citron

01|07|03|04|

Macaronis BIO 01|

Comté AOP 07|

Crème vanille 07|

● 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

• Poêlée méridionale : haricots verts, haricots
beurre, aubergines, poivrons rouges, oignons

• Lunettes de Romans : fabriquées à la Celle
sous Gouzon (23).

• Gratin de légumes : brocolis, carottes, P de
T, béchamel, emmental

• Crème vanille : label Commerce Equitable
Français

allergènes

