



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 19 au 25 janvier 2026



Lundi

Salade Marco Polo aux pâtes

BIO 06|01|10|03|04|12|

Rôti de porc sauce tomate
basilic 01|03|09|

Poêlée de haricots verts BIO

07|

Emmental 07|

Fruit BIO

Mardi

Carottes râpées locales

10|T12|12|

Steak haché ketchup
maison 01|12|

Semoule BIO 01|

Carré frais BIO 07|

Yaourt local aromatisé 07|

Jeudi

Œuf mayonnaise en duo

10|03|12|

Blé BIO à la marocaine (PC)

01|07|

Tomme locale de Taupes 07|

Salade de fruits

Vendredi

Salade verte aux noix 08|

Médailillon du grand large
sauce nantua 01|07|02|04|12|

Purée de céleris 07|09|

Yaourt à boire

Madeleine bijou chocolat noir

06|01|07|03|

● 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

• Salade Marco Polo : pâtes, surimi, poivrons,
sauce base mayonnaise

• Blé à la marocaine : blé, pois chiches, carottes
et courgettes en cubes, tomates concassée,
raisins secs, mélange d'épices

• Sauce nantua : base crème, fumet de
crustacés

• Purée de céleris : réalisée par nos cuisiniers
avec des P de T locales

allergènes

