



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 09 au 15 novembre 2026



Lundi

Salade pâtes tricolores **au thon** 01|10|03|04|12|
Steak haché ketchup maison

01|12|
Carottes BIO beurre ciboulette 07|
Mimolette 07|
Gélifié vanille 07|

Mardi

Betteraves rouges BIO à l'orange 10|12|
Raclette : jambon /rosette 07|
Pommes de terre et fromage pour raclette 07|
Yaourt local nature sucré 07|
Pomme BIO 07|

Jeudi

Velouté 7 légumes 07|09|
Nuggets de blé 01|09|
Haricots rouges à la créole 01|03|09|
Chanteneige BIO 07|
Compote de pommes fraises

Vendredi

Salade céleri maïs 10|03|09|12|
Dos de lieu sauce normande 01|07|04|12|
Poêlée de haricots verts BIO 07|
Cantal AOP 07|
Donut chocolat 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

- Haricots rouges à la créole : nouvelle recette élaborée par nos chefs avec une sauce cuisinée à base de tomates
- Sauce normande : base crème et champignons

allergènes

