



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 23 au 29 novembre 2026



Lundi

Quiche lorraine 01 | 07 | 03
Rissollette de veau 06 | 01
Carottes BIO beurre
ciboulette 07
Vache qui rit BIO 07
Pomme BIO

Mardi

Salade céleri maïs 10 | 03 | 09 | 12
Omelette fraîche nature 03
Cœur de blé BIO à la
napolitaine 01 | 03 | 09
Camembert 07
Compote de pommes

Jeudi

Salade de chou blanc au bleu 10 | 12
Jambon aux épices du soleil 01 | 07 | 03 | 09
Riz BIO nature
Fromage blanc nature sucré 07
Ananas au sirop

Vendredi

Chou fleur mimosa 10 | 03 | 12
Brandade de poisson maison 01 | 07 | 04 | 12
Salade verte 10 | 12
Tomme locale de Tauves 07
Poire BIO

● 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

- Cœur de blé BIO napolitaine : avec un coulis de tomate
- Brandade de poisson maison : réalisée par nos cuisiniers avec des pommes de terre locales

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 SO₂ 13 Lupins 14 Mollusques