



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 30 nov au 06 déc 2026



Lundi

Betteraves rouges BIO
ciboulette 10 | 12
Escalope de dinde à la
tomate 01 | 03 | 09
Coquillettes BIO 01
Bûche de chèvre laits
mélangés 07
Clémentine

Mardi

Velouté 7 légumes 07 | 09
Croque fromage frais 01 | 07
Salade verte 10 | 12
Yaourt local nature sucré 07
Salade de fruits

Jeudi

Salade de riz camarguaise 06 | 01 | 10 | 03 | 04 | 12
Chipolatas 07
Purée de brocolis 07
Tomme grise 07
Banane

Vendredi

Oeuf mayonnaise en duo 10 | 03 | 12
Saumon sauce crème 01 | 07
| 03 | 09 | 04
Lentilles vertes BIO à la
paysanne 01 | 07
Brie 07
Liégeois vanille 07

● Produits laitiers ● Fruits & légumes ● Viandes Poissons Œufs ● Féculents ● Produits sucrés

Scannez
et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'app Unibag
gratuite sur unibag.io/app

www.stb03.fr

☎ 04 70 51 45 10

ZI Porte Val de Cher ■ 6, rue de l'Industrie ■ 03410 Saint-Victor

- Croque fromage : variante du croque-monsieur traditionnel, garni d'une béchamel au beurre et de fromage.
- Salade de riz camarguaise : riz, concombre, maïs, miette de surimi, vtte.
- Lentilles : cuisinées avec des carottes et des oignons.

allergènes

