



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 23 février au 01 mars 2026



Lundi

Saucisson à l'ail 10|12|
Sauté de dinde basquaise 01|03|09|
Pommes persillées locales 07|
Camembert 07|
Clémentine 07|

Mardi

Velouté 7 légumes 07|09|
Croque fromage frais 01|07|
Salade verte
Fromage blanc nature sucré 07|
Mousse au chocolat 06|07|

Jeudi

Pizza tomate fromage du chef 07|
Jambon aux épices du soleil 01|07|03|09|
Poêlée de choux aux lardons 07|
Petit Moulé nature 07|
Kiwi 07|

Vendredi

Céleri rémoulade 10|03|09|12|
Filet de lieu sauce paimpolaise 01|07|02|04|12|14|
Riz nature
Bûche de chèvre laits mélangés 07|
Yaourt aromatisé BIO 07|

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

Scannez
et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'app
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

- Sauce basquaise : base bouillon de volaille, concentré de tomate, oignons, poivrons.
- Sauce paimpolaise : sauce base fumet de poisson, moules et crevettes.

allergènes

