



Saveurs & Traditions du Bocage
Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 06 au 12 avril 2026



Lundi

Carottes râpées locales 10|
Spaghettis BIO sauce
bolognaise végétale (PC) ✓
 06|01|07|10|03|09|
**Bûche de chèvre laits
 mélangés** 07|
Crème chocolat 06|07|

Mardi

Taboulé BIO 01|10|
Sauté de porc au jus
 01|03|12|
Poêlée de haricots verts BIO
 07|
Emmental 07|
Banane

Jeudi

Crêpe au fromage 01|07|03|09|
 01|03|12|
Steak haché ketchup maison
 01|12|
Printanière de légumes
 01|07|03|09|
Yaourt local nature sucré
 07|
Fraises

Vendredi

Concombres à la crème 07|10|
**Escalope de saumon sauce
 américaine** 01|07|02|04|12|
Farfalles BIO 01|07|
Babybel rouge 07|
Flan nappé caramel 07|

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

Scannez
et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'App Using gratuite sur l'App Store

www.stb03.fr

☎ 04 70 51 45 10

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

- Goulache : sauce tomates, oignons, ail
- Printanière de légumes : carottes, pommes de terre, haricots verts, oignons, petits pois
- Sauce américaine : fumet de poisson, bisque de homards, échalotes

allergènes

