



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

# Menu

Semaine du 29 juin au 05 juillet 2026



## Lundi

**Céleri rémoulade** 10|03|09|12|  
**Lasagnes végétariennes du chef (PC)** 09|01|07|03|06|  
**Gouda** 07|  
**Flan nappé caramel** 07|

## Mardi

**Salade P de T vinaigrette** 10|12|  
**Omelette fraîche nature** 03|  
**Poêlée de légumes verts** 07|  
**Chanteneige BIO** 07|  
**Pêche**

## Jeudi

**Salade de haricots rouges** 10|09|12|  
**Jambon blanc froid**  
**Purée P de T et carottes maison** 07|  
**Fromage blanc nature BIO** 07|  
**Abricots**

## Vendredi

**Radis beurre** 07|  
**Médaille du grand large sauce normande** 01|07|04|12|  
**Semoule BIO** 01|  
**Brie** 07|  
**Yaourt à boire** 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](http://www.stb03.fr)

☎ 04 70 51 45 10

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

- Poêlée de légumes verts : petits pois, haricots verts, brocolis, pois croquants
- Sauce normande : avec de la crème et des champignons

allergènes

