



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 16 au 22 novembre 2026



Lundi

Roulade de volaille aux olives

07|10|12|

Sauté de porc regional
tomate basilic

Pommes pin

Tomme blanche

Clémentine

Mardi

Endives aux noix et pignons

05|10|08|12|

Saucisse de volaille

Poêlée méridionale

Yaourt nature sucré

Lunettes de romans
chocolat
noisette

Jeudi

Croisillon emmental

01|07|03|

Œufs durs au curry

01|07|03|09|

Gratin de légumes

01|07|03|09|

Petit suisse nature sucré

07|

Banane

Vendredi

Pamplemousse

Poissonnette panée au citron

01|07|03|04|

Macaronis BIO

01|

Comté AOP

07|

Crème vanille

07|

● 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

• **Poêlée méridionale** : haricots verts, haricots
beurre, aubergines, poivrons rouges, oignons

• **Lunettes de Romans** : fabriquées à la Celle
sous Gouzon (23).

• **Gratin de légumes** : brocolis, carottes, P de
T, béchamel, emmental

• **Crème vanille** : label Commerce Equitable
Français

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 Sulfites

14 Lupins

15 Mollusques