



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 12 au 18 octobre 2026

LA
SEMAINE
DU
GOÛT



Lundi

Salade de perles butternut et
cranberries 10|12|01|

Filet de dinde au pain
d'épices 07|01|03|09|

Chou rmanesco au beurre 07|
Camembert 07|
Ananas frais

Mardi

Céleri rave à la pomme

Granny 03|10|09|12|

Boulettes à l'agneau à la
marocaine 01|03|09|06|

Potatoes

Petit suisse nature sucré 07|

Mini crêpe au sirop d'érable
07|01|03

Jeudi

Terrine de thon sauce tartare

07|10|03|04|12|

Parmentier végétarien BIO à
la patate douce 07|01

Yaourt local nature sucré 07|

Pomme BIO

Vendredi

Cake poulet thym citron
maison 01|07|10|03|04

Blanquette de poisson crème
à l'orange 01|07|02|04|12|14|

Galettes brocolis carottes 09|

Fromage du jour 07|

Panna cotta coulis de fruits
rouges 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

Semaine du Goût : 37^{ème} édition

Evènement référent de la transmission et
de l'éducation au Goût pour le grand
public. Bonne dégustation !

Parmentier végé : cuisiné avec un égréné
végétal issu de matières 1ères BIO et
locales (fournisseur Cocont, St Beauzire
63)

allergènes

