



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

Menu

Semaine du 22 au 28 juin 2026



Lundi

Taboulé à la semoule BIO 
 01|10|12|
 Crousti'fromage  01|07|03|
 Poêlée de haricots verts BIO
 07|
 Maxitomme locale  07|
 Pastèque 

Mardi

Tomate vinaigrette 10|12|
 Steak haché ketchup maison
 01|12|
 Pépinettes BIO  01|
 Vache qui rit 07|
 Compote de pommes cassis

Jeudi

Concombres au fromage blanc 07|
 Médaillon de porc Label Rouge basquaise  01|03|09|
 Pommes de terre vapeur locales  
 Bûche de chèvre laits mélangés 07|
 Salade de fruits

Vendredi

Melon 
 Dos de colin sauce crustacés
 01|07|02|04|12|
 Petits pois à la française  01|03|09|
 Petit suisse nature sucré 07|
 Gâteau maison aux pommes
 01|07|03|

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

Scannez et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'App Unilog gratuite sur votre téléphone

www.stb03.fr

☎ 04 70 51 45 10

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

- Crousti'fromage : spécialité à base de fromages, panée
- Pépinettes BIO : pâtes en forme de grains de riz
- Petits pois à la française : avec des lardons

allergènes

