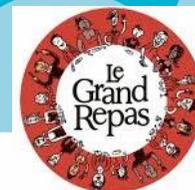




Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du 30 sept au 06 octobre 2024



Lundi

Salade de maïs
Bœuf IGP en daube
Poêlée de légumes du soleil
Fromage blanc
Raisin



Mardi

Salade verte mimosa
Coquillettes BIO tomate et mozza (PC)
Délice emmental Président
Compote de pommes BIO



Mercredi

Jeudi

Légumes croquants sauce Vitello tonnato
Poitrine de porc sauce barbecue moutarde de Charroux
P de T fleur de thym
Fromage blanc local au miel
Gâteau maison aux amandes

Vendredi

Salade de pois chiches
Filet de lieu à la hongroise
Purée de potiron
Bûche du Pilat
Pomme du Berry



L'info de Steeby



Pourquoi produire et consommer local ? Le secteur du transport est une source de pollution importante. Le transport des marchandises en fait partie (par avion, par les routes...). La consommation de produits locaux permet de réduire considérablement le transport des marchandises et par conséquent la pollution qui aurait été engendrée. De plus, favoriser la consommation de produits locaux, c'est soutenir les petits producteurs locaux et donc également redonner de l'autonomie à un territoire.

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

- Bœuf en daube : base roux brun, carottes, tomate.
- Légumes du soleil : carottes, tomates, pois mange tout, poivrons, courgettes, oignons.
- Salade mimosa : salade verte, œuf, croûtons, vtte.
- Sauce hongroise : crème, paprika, tomates concassées.

Scannez et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'App Steeby gratuite sur un QR code

www.stb03.fr

ZI Porte Val de Cher ■ 6, rue de l'Industrie ■ 03410 Saint-Victor ☎ 04 70 51 45 10

