



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

Menu

Semaine du 03 au 09 février 2025



Lundi

Salade de pâtes tricolores

(01)(10)(T03)(T06)(T12)

Œufs cocotte à la crème

(09)(01)(07)(03)

Ratatouille niçoise

Yaourt BIO (07)



Pomme locale du Berry



Mardi

Salade de chou jambon

comté (07)(10)(03)

Sauté de poulet local

orléanaise (01)(10)(03)(12)



Semoule BIO (01)(T06)



Kiri (07)

Liégeois chocolat (07)

Jeudi

Céleri rave à la pommes

Granny (10)(T12)

Rissolette de veau (01)(06)

Lentilles vertes du Berry

Label Rouge (01)(03)



Saint Paulin (07)

Crème vanille (07)

Vendredi

Pâté de foie (10)(07)(12)

Brandade de poisson

maison (01)(12)(04)(07)



Salade verte

Cantal AOP (07)



Poire



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

Scannez et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'App Listing 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

- Pâtes tricolores : avec du maïs, des tomates et de la vtt.
- Sauce orléanaise : carottes cubes, oignons, huile d'olives, moutarde.
- Brandade de poisson maison : mélange de purée de pommes de terre de l'Allier et de poisson blanc.

allergènes

