



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

Menu

Semaine du 24 au 30 mars 2025



Lundi

Velouté carottes à la crème

07

Gratin de macaronis BIO au Bleu d'Auvergne (PC)

T10|T06|01|07|03|09|

Yaourt sucré au lait entier

BIO 07

Kiwi IGP

Mardi

Salade chou jambon comté

07|10|03|

Boulettes à l'agneau à la marocaine

06|01|03|T01|T07|09|

Poêlée de légumes verts

07|

Petit Moulé ail et fines herbes

07|

Tarte aux pommes

01|07|03|

Jeudi

Taboulé libanais au boulgour

01|10|

Filet de dinde à la tomate

01|03|09|

Choux fleurs vapeur

Samos

07|

Fraises

07

Vendredi

Salade verte

Dos de colin sauce crustacés

T09|T14|T06|01|07|T03|02|04|12|

Riz nature

Camembert BIO

07|

Liégeois chocolat

07|

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

Scannez et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'App Using 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 de légumes verts** : petits pois très fins, haricots verts très fins, brocolis, pois croquants

• **Taboulé au boulgour** : boulgour, tomate, huile d'olive, citron, persil, menthe

allergènes

