



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

SEMAINE du 01 au 07 juillet 2019



LUNDI

Taboulé

Sauté de bœuf à l'ancienne

Haricots verts à la provençale

Tomme noire

Fruit

MARDI

Tomate vinaigrette

Manchons de poulet à la mexicaine

Blé

Fromage frais Paysan Breton

Compote pommes cassis

MERCREDI

JEUDI

Concombre fromage blanc

Médailon de porc

Pommes de terre vapeur

Bûchette de chèvre laits mélangés

Salade de fruits frais

VENDREDI

Melon

Filet de colin sauce crustacés

Petits pois à la française

Petit suisse

Moelleux aux noisettes du Limousin

L'Info de Steeby



L'équilibre alimentaire et la réduction du gaspillage alimentaire sont liés.

Cela débouche sur 2 objectifs complémentaires :

- Adapter au mieux les quantités commandées par rapport aux quantités consommées
- Proposer des menus équilibrés qui seront effectivement consommés

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



Produits d'été

Rejoignez-nous sur Facebook!



- Manchons de poulets à la mexicaine : marinés et enrobés d'une préparation légèrement épicée (paprika, tomate en poudre et plantes aromatiques).
- Petits pois à la française : contiennent des lardons.

- Moelleux noisettes du Limousin : provient de la pâtisserie « Les comtes de la Marche » de La Celle Sous Couzon (23).

www.stb03.fr

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

04 70 51 45 10