



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

SEMAINE DU 16 au 22 septembre 2019



### LUNDI

Roulade de volaille aux olives  
Confit de porc sauce moutarde  
Lentilles  
Fromage frais Paysan Breton  
Fruit

### MARDI

Salade de céleri rémoulade  
Curry de volaille  
Printanière de légumes  
Yaourt  
Grillé aux cerises

### MERCREDI

Salade de P de T au thon  
Bœuf sauté Murat  
Poireaux émincés au gratin  
Tomme blanche  
Fruit

### JEUDI

Radis beurre  
Filet de lieu à la hongroise  
Riz à la tomate  
Brie  
Salade d'ananas

### VENDREDI

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

## L'Info de Steeby

**Recette tarte aux cerises facile** (à faire avec un adulte) :

Ingrédients : 450 g de cerises, une pâte feuilletée, 90 g de sucre, 2 œufs

Préparation : Préchauffer le four à 200°C. Laver les cerises, retirer les queues et enlever les noyaux. Disposer la pâte dans un plat à tarte et piquer le fond avec une fourchette. Répartir les cerises sur le fond de tarte. Battre les œufs avec le sucre et verser le tout dans la tarte. Cuire pendant 25 minutes.



- Bœuf sauté Murat : morceaux de bœuf accompagnés d'une sauce avec quelques olives.



[www.stb03.fr](http://www.stb03.fr)

04 70 51 45 10

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