



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du 28 février au 6 mars 2022



Lundi




Saucisson à l'ail
Pavé de dinde à la tomate
Tortis au beurre
Camembert
Fruit





Mardi

Velouté 7 légumes
Croque fromage
Salade verte
Fromage blanc nature sucré
Mini beignets nature

MERCREDI

Jeudi

Pizza tomate fromage
Jambon aux épices du soleil
Poêlée choux lardons
Grand délice du chalet
Fruit




Vendredi

Céleri rémoulade
Filet de hoki sauce paimpolaise
Riz nature
Bûche de chèvre laits mélangés
Yaourt aromatisé BIO




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

L'info de Steeby

Recette beignets de Mardi Gras

INGREDIENTS (pour 4 pers) : 250 g de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 2 œufs, une cuillère à soupe de fleur d'oranger, 50g de beurre, 50g de sucre, une pincée de sel

PREPARATION : Mélange tous les ingrédients, puis laisse reposer une heure. Etale la pâte et découpe-la en losanges à l'aide d'une roulette. Ensuite, avec l'aide d'un adulte, fait frire les beignets des deux côtés. Saupoudre-les de sucre glace. Bonne dégustation !!!



- Grand délice du Châlet : fromage local à pâte pressée au lait de vache.
- Sauce paimpolaise : sauce base fumet de poisson, moules et crevettes.

Rejoignez-nous sur facebook !
 facebook

www.stb03.fr

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

