



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du 07 au 13 mars 2022



Lundi

Concombres au fromage blanc
Estouffade de bœuf à l'ancienne
Carottes locales
Rondelé au bleu
Eclair au chocolat




Mardi

Chou fleur mimosa
Sauté de porc au curry
Coquillettes BIO au beurre
Petit suisse nature sucré
Fruit





MERCREDI

Jeudi

Salade verte aux croûtons
Fondue creusoise
Frites
Yaourt P'tit creusois nature sucré
Moelleux noisettes Limousin





Vendredi

Salade de riz nature
Beignets de calamars
Brocolis fleurette
Cantal AOP
Fruit




L'info de Steeby

STB met à l'honneur la Creuse avec le menu du jeudi 10 mars.

Vous avez faim ? En Creuse, vous réveillerez vos papilles de gourmands ! Les recettes creusoises savent cultiver avec sincérité cette envie d'avoir toujours envie de découvrir...

Et pourquoi ne pas essayer ? Rien que pour vous, voici une animation du terroir ! Hummm de quoi vous ouvrir l'appétit !

Bonne dégustation !

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



- Fondue creusoise : base de camemberts fondus pour tremper les frites !
- Yaourts : fabriqués à la laiterie de la Voueize (23)
- Moelleux aux noisettes : recette traditionnelle fabriquée à la Celle sous Gouzou (23).

Rejoignez-nous sur facebook !



www.stb03.fr

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

