



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du 03 au 09 octobre 2022



Lundi

Salade de maïs
Jambon sauce forestière
Flan de choux de Bruxelles
Fromage blanc
Fruit



Mardi

Haricots verts vinaigrette
Bœuf en daube
Pommes noisettes
Délice emmental Président
Flan nappé caramel



Mercredi

Jeudi

Salade verte mimosa
Spaghettis BIO épinards et ricotta (PC)
Savaron
Compote de pommes BIO



Vendredi

Salade de tortis composée
Filet de lieu à la hongroise
Poêlée de légumes du soleil
Bûche du Pilat
Fruit local



L'info de Steeby

Pourquoi produire et consommer local ? Le secteur du transport est une source de pollution importante. Le transport des marchandises en fait partie (par avion, par les routes...). La consommation de produits locaux permet de réduire considérablement le transport des marchandises et par conséquent la pollution qui aurait été engendrée. De plus, favoriser la consommation de produits locaux, c'est soutenir les petits producteurs locaux et donc également redonner de l'autonomie à un territoire.



● Produits laitiers

● Fruits & légumes

● Viandes Poissons (Œufs)

● Féculents

● Produits sucrés

- Sauce forestière : base crème aux trompettes de la mort.
- Bœuf en daube : base roux brun, carottes, tomate.
- Salade mimosa : salade verte, œuf, croûtons, vinaigrette
- Salade tortis composée : tortis, pois chiches, brunoise de légume, vtte
- Sauce hongroise : crème, paprika, tomates concassées

Scannez et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'application gratuite sur un téléphone mobile.

www.stb03.fr

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

☎ 04 70 51 45 10

