



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du 10 au 16 octobre 2022

LA SEMAINE DU GOÛT
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022

33^{ÈME}
ÉDITION



Lundi

- Verrine tomate maquereau
- Escalope de dinde curry
- coco citron vert
- Purée de patates douces
- Mini cabrette Rians
- Fruit




Mardi

- Salade boulgour quinoa
- cranberries
- Sticks de mozzarella panés
- Salade verte
- Yaourt local
- Pomme cuite à la confiture de coing



Mercredi

Jeudi

- Céleri rave pommes
- Granny
- Sauté de porc sauce satay
- Carottes locales vapeur
- Croc'lait BIO
- Roulé chocolat maison





Vendredi

- Terrine de porc maison
- Saumon coulis de fines herbes
- Riz safrané
- Tomme locale de Tauves
- Fruit






L'info de Steeby

Préparer de bons repas rapidement, c'est une question d'organisation ! Voici quelques astuces pour ne plus perdre de temps en cuisine. En effet, s'organiser, c'est la clé de la réussite ! Avant de se lancer dans l'élaboration d'une recette, prépare tous les ustensiles et les ingrédients nécessaires. Il faut aussi penser au temps de préchauffage du four (avec un adulte bien entendu) à allumer pendant l'étape de préparation. Une fois le plat préparé, il n'y a plus qu'à l'enfourner sans attendre.



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

Semaine du Goût : 33^{ème} édition

Evènement référent de la transmission et de l'éducation au Goût pour le grand public.
Bonne dégustation !



www.stb03.fr

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

☎ 04 70 51 45 10

