



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du 20 au 26 février 2023



Lundi

Taboulé BIO

Haut de cuisse de poulet local à la flamande

Choux fleurs BIO

Yaourt sucré au lait entier BIO

Fruit BIO

Mardi

Carottes râpées locales

Farfalles aux légumes (PC)

Cantadou ail fines herbes

Mini beignets nature

MERCREDI

Jeudi

Roulade de volaille aux olives

Sauté de porc aux primeurs

Flageolets à la bretonne

Edam

Fruit

Vendredi

Œuf mayonnaise en duo

Dos de colin pané au citron

Courgettes fraîches persillées

Babybel rouge

Riz au lait

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 !!!

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



- Sauce flamande : jus de veau, moutarde, oignons.
- Porc aux primeurs : sauce base crème, champignons, petits légumes.



www.stb03.fr

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

