



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du **27 février au 5 mars 2023**



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
Compote pommes framboises




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




L'info de Steeby

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



- 1/ Planifiez vos repas à préparer chaque jour pour ne pas acheter des produits qui ne seront pas consommés
- 2/ Préparez une liste et vérifiez vos placards pour éviter les produits en double
- 3/ Organisez les aliments dans le réfrigérateur pour optimiser leur conservation. Rangez-les selon leur date de consommation
- 4/ Cuisinez les bonnes quantités et accordez les restes avec de nouvelles recettes

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

Scannez et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'application gratuite sur votre téléphone.

www.stb03.fr

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

