



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du **11 au 17 septembre 2023**



Lundi

Roulade de volaille aux olives
 Confit de porc à la graine de moutarde
 Lentilles vertes du Berry
 Croc'lait BIO
 Pastèque

Mardi

Céleri rémoulade
 Nuggets de blé
 Poêlée de légumes verts
 Yaourt nature sucré au lait entier BIO
 Tarte cerises grillées

MERcredi

Jeudi

Salade de maïs
 Mitonné de bœuf à l'ancienne
 Purée de brocolis
 Tomme blanche
 Raisins

Vendredi

Radis beurre
 Filet de lieu à la hongroise
 Riz nature
 Brie
 Ananas au sirop

L'info de Steeby



Recette tarte aux cerises facile (à faire avec un adulte) :

Ingrédients : 450 g de cerises, une pâte feuilletée, 90 g de sucre, 2 œufs

Préparation : Préchauffer le four à 200°C. Laver les cerises, retirer les queues et enlever les noyaux. Disposer la pâte dans un plat à tarte et piquer le fond avec une fourchette. Répartir les cerises sur le fond de tarte. Battre les œufs avec le sucre et verser le tout dans la tarte. Cuire pendant 25 minutes.

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

- Cervelas alsacienne : saucisse et morceau de fromage entourés d'un morceau de lard.
- Bleuet des prairies BBC : fromage au lait de vache à pâte semi ferme.
- Salade de maïs : maïs, tomate, poivrons, sauce barbecue, vinaigrette.
- Mitonné bœuf : cuisiné avec du cœur de bœuf
- Sauce hongroise : base crème, tomates concassées, paprika, échalotes.



www.stb03.fr

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

☎ 04 70 51 45 10

