



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du **02 au 08 octobre 2023**



Lundi

Salade de maïs
Jambon sauce forestière
Poêlée de légumes du soleil
Fromage blanc
Raisin



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 pois chiches
Filet de lieu à la hongroise
Purée de brocolis
Bûche du Pilat
Pomme du Berry



L'info de Steeby

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



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.

- Sauce forestière : base crème, trompettes de la mort.
- Légumes du soleil : carottes, tomates, pois mange tout, poivrons, courgettes, oignons.
- Bœuf en daube : base roux brun, carottes, tomate.
- Salade mimosa : salade verte, œuf, croûtons, vtt.
- Sauce hongroise : crème, paprika, tomates concassées.



www.stb03.fr

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

☎ 04 70 51 45 10

