



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du **29 janvier**
au 04 février 2024



Lundi

Terrine de porc maison
Rôti de dinde sauce persane
Riz nature
Tomme locale de Tauve
Clémentine





Mardi



Salade boulgour quinoa
cranberries
Tarte aux légumes
Salade verte
Petit suisse
Compote pommes cassis




MERcredi

Jeudi

Salade P de T au thon
Ragoût porc épices du soleil
Epinards à la crème
Edam BIO
Kiwi

Vendredi

Chou blanc duo de fromages
Dos de colin pané au citron
Polenta
Grand Délice du Chalet
Crêpe de la chandeleur




L'info de Steeby



● Produits laitiers

● Fruits & légumes

● Viandes Poissons (Œufs)

● Féculents

● Produits sucrés



Aujourd'hui, on connaît surtout la Chandeleur en tant que jour des crêpes. On raconte que c'est le pape Gélase Ier qui faisait distribuer des crêpes aux pèlerins qui arrivaient à Rome. On dit aussi que les crêpes, par leur forme ronde et dorée, rappellent le disque solaire, évoquant le retour du printemps après l'hiver sombre et froid.

- Terrine maison : réalisée avec différents morceaux de porc par nos cuisiniers
- Sauce persane : base tomates, poivrons, curry.
- Grand délice du Chalet : fromage local de la laiterie de Gouzon (23)



www.stb03.fr

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

☎ 04 70 51 45 10

