



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du **12 au 18 février 2024**



**Lundi**

Betteraves rouges BIO   
vinaigrette  
Tomates farcies  
Riz nature  
Emmental  
Clémentine 

**Mardi** 

Salade céleri maïs  
Falafels à la méditerranéenne  
Poêlée de haricots verts  
Fromage blanc  
Mini beignets nature 

**Mercrèdi**

**Jeudi**

Salade de haricots rouges  
Sauté de bœuf Murat  
Purée de potiron   
Boursin nature   
Kiwi 

**Vendredi**

Salade verte auvergnate  
Filet de colin à la normande   
Blé  
Tomme blanche  
Poire cuite

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

### 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 !!!



- Falafels : boulettes de pois chiches et fèves assaisonnées à la coriandre et à la menthe.
- Bœuf sauté Murat : plat composé de collier de bœuf et d'une sauce tomatée.
- Salade auvergnate : salade verte, croûtons, lardons, bleu.



www.stb03.fr

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

