



Saveurs & Traditions du Bocage
Bien manger, pour vivre mieux.

Menu




Semaine du 07 au 13 avril 2025



Lundi

Carottes râpées locales 
 10|T12
Spaghettis BIO sauce bolognaise végétale (PC) 
 06|01|07|10|03|09|
Bûche de chèvre laits mélangés 07|
Crème chocolat 06|07|




Mardi

Taboulé BIO 
 T06|01|10|T12|
Sauté de porc local au jus 
 01|03|12|
Poêlée de haricots verts BIO 
 07|
Emmental 07|
Banane BIO 

Jeudi

Crêpe au fromage 01|07|03|09|
Goulache de bœuf local 
 01|03|12|
Printanière de légumes
 01|07|03|09|
Yaourt local nature sucré 
 07|
Fraises 

Vendredi

Concombres à la crème 07|10|
Escalope de saumon sauce américaine 
 T09|T14|T06|01|07|T03|02|04|12|
Cœur de blé 
 01|07|
Babybel rouge BIO 
 07|
Flan nappé caramel 07|

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

Scannez et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'App Using gratuite sur untag.io/app

www.stb03.fr

☎ 04 70 51 45 10

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

- Goulache : sauce tomates, oignons, ail
- Printanière de légumes : carottes, pommes de terre, haricots verts, oignons, petits pois
- Sauce américaine : fumet de poisson, bisque de homards, échalotes

allergènes

