



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

# Menu

Semaine du 15 au 21 juin 2026



## Lundi

-Repas stock tampon-

- Pâté de volaille (UE)** 01|07|
- Raviolis (PC)** 01|07|03|
- Tomme blanche** 07|
- Compote de pommes**

## Mardi

- Salade de blé au thon** 01|10|04|12|
- Sauté de poulet local orléanaise** 01|07|10|12|
- Choux fleurs vapeur**
- Fromage blanc nature BIO** 07|
- Abricot**

## Jeudi

- Haricots verts BIO vinaigrette** 10|12|
- Tarte aux légumes fraîche** 01|07|03|
- Salade verte**
- Edam** 07|
- Yaourt aromatisé** 07|

## Vendredi

- Melon**
- Moules à la tomate** 01|03|09|14|
- Potatoes**
- Petit Moulé ail et fines herbes** 07|
- Crème chocolat BIO** 07|

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



Scannez et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'app gratuite sur votre téléphone

[www.stb03.fr](http://www.stb03.fr)

☎ 04 70 51 45 10

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

• Sauce orléanaise : sauce avec de la moutarde.

allergènes

