



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du 04 au 10 octobre 2021



Lundi

Salade de maïs
Jambon sauce forestière
 Choux fleurs persillées BIO
 Fromage blanc nature sucré
 Fruit

Mardi

Haricots verts vinaigrette
Bœuf en daube
 Pommes noisettes
 Délice emmental Président
 Flan nappé caramel

MERcredi

Jeudi

Salade verte **mimosa**
 Spaghettis épinards et ricotta (PC)
 Savaron
 Compote de pommes BIO

Vendredi

Salade quinoa petits légumes
Filet de lieu à la hongroise
 Flan de potiron
 Bûche du Pilat
 Fruit

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

L'info de Steeby



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 aux trompettes de la mort.
- Bœuf en daube : base roux brun, carottes, tomate.
- Salade mimosa : salade verte, œuf, croûtons, vinaigrette
- Sauce hongroise : crème, paprika, tomates concassées

Rejoignez-nous sur facebook !

www.stb03.fr

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

☎ 04 70 51 45 10

