



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

# Menu

Semaine du 23 au 29 juin 2025



## Lundi

Taboulé BIO 01|10|12|  
 Crousti'fromage 01|07|03|  
 Poêlée de haricots verts BIO  
 07|  
 Tomme noire des Pyrénées  
 07|  
 Pastèque

## Mardi

Tomate vinaigrette 10|12|  
 Steak haché ketchup maison  
 01|12|  
 Pépinettes BIO 01|  
 Vache qui rit 07|  
 Compote de pommes cassis

## Jeudi

Concombres au fromage  
 blanc 07|  
 Médaillon de porc basquaise  
 01|03|09|  
 Pommes de terre vapeur  
 locales   
 Bûche de chèvre laits  
 mélangés 07|  
 Salade de fruits

## Vendredi

Melon   
 Dos de colin sauce crustacés  
 01|07|02|04|12|  
 Petits pois à la française   
 01|03|09|  
 Petit suisse nature sucré 07|  
 Moelleux noisettes Limousin  
 01|07|03|08|

Produits laitiers Fruits & légumes Viandes Poissons Œufs Féculents Produits sucrés

Scannez  
 et découvrez !



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

[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

- Crousti'fromage : spécialité à base de fromages, panée
- Pépinettes BIO : pâtes en forme de grains de riz
- Petits pois à la française : avec des lardons
- Moelleux aux nissettes : fabriqué à La Celle sous Gouzon (23)

allergènes

