



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Menu

Semaine du 30 juin au 06 juillet 2025



Lundi

Céleri rémoulade 10|03|09|12|
Tomate farcie (UE) 06|
Riz nature
Chanteneige BIO 07|
Flan nappé caramel 07|

Mardi

Salade P de T vinaigrette 10|12|
Omelette fraîche nature 03|
Poêlée de légumes verts 07|
Gouda 07|
Pêche

Jeudi

Salade de haricots rouges 10|09|12|
Jambon blanc froid
Purée P de T et carottes
maison 07|
Fromage blanc nature sucré 07|
Abricots

Vendredi

Radis beurre 07|
Médailillon du grand large
sauce normande 01|07|04|12|
Semoule BIO 01|
Brie 07|
Yaourt aromatisé 07

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

Scannez
et découvrez !



Pour scanner, téléchargez l'app Untag
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

- Poêlée de légumes verts : petits pois, haricots verts, brocolis, pois croquants
- Sauce normande : avec de la crème et des champignons

allergènes

