



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du 22 au 28 février 2021



Lundi

Taboulé BIO

Estouffade de bœuf BIO à la thaïlandaise

Chou-fleur BIO

Yaourt BIO

Fruit BIO

Mardi

Salade de carottes râpées

Spaghettis aux légumes (PC)

Cantadou

Mousse au chocolat



Mercredi

Jeudi

Roulade de volaille aux olives

Sauté de porc aux primeurs

Flageolets

Edam

Fruit

Vendredi

Duo chou rouge Œuf dur
Dos de colin pané au citron

Courgettes poêlées

Babybel

Riz au lait

L'info de Steeby

Recette beignets de Mardi Gras

INGREDIENTS (pour 4 pers) : 250 g de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 2 œufs, une cuillère à soupe de fleur d'oranger, 50g de beurre, 50g de sucre, une pincée de sel

PREPARATION : Mélange tous les ingrédients, puis laisse reposer une heure. Etale la pâte et découpe-la en losanges à l'aide d'une roulette.

Ensuite, avec l'aide d'un adulte, fait frire les beignets des deux côtés.

Saupoudre-les de sucre glace.

Bonne dégustation !!!

● Produits laitiers

● Fruits & légumes

● Viandes Poissons Œufs

● Féculents

● Produits sucrés



• Sauce thaïlandaise : gastrique, céleris branches, poivrons, sauce soja.

• Porc aux primeurs : sauce base crème, champignons, petits légumes.

❄ Produits d'hiver

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

