



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du 11 au 17 octobre 2021

LA SEMAINE DU GOÛT 32^{ÈME} ÉDITION
DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021



Lundi

- Salade de chou fleur crémeuse
- Escalope de dinde curry coco citron vert
- Purée de patates douces
- Bleuet des Prairies
- Fruit




Mardi

- Salade de tortis composée
- Sticks de mozzarella panés
- Salade verte
- Yaourt local nature
- Pomme cuite à la confiture de coing



Mercredi

Jeudi

- Céleri rave aux pommes
- Rougail saucisse
- Carottes vapeur
- Croc'lait BIO
- Roulé chocolat maison





Vendredi

- Terrine de porc maison
- Cassolette de la mer
- Semoule BIO aux épices
- Cérilly frais
- Fruit







L'info de Steeby

Préparer de bons repas rapidement, c'est une question d'organisation ! Voici quelques astuces pour ne plus perdre de temps en cuisine. En effet, s'organiser, c'est la clé de la réussite ! Avant de se lancer dans l'élaboration d'une recette, prépare tous les ustensiles et les ingrédients nécessaires. Il faut aussi penser au temps de préchauffage du four (avec un adulte bien entendu) à allumer pendant l'étape de préparation. Une fois le plat préparé, il n'y a plus qu'à l'enfourner sans attendre.



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

Semaine du Goût : 32^{ème} édition

Evènement référent de la transmission et de l'éducation au Goût pour le grand public.
Bonne dégustation !



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

