



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du 09 au 15 septembre 2024



**Lundi**

Roulade de volaille aux olives  
 Confit de porc à la graine de moutarde  
 Lentilles vertes du Berry  
 Croc'lait BIO  
 Pastèque

**Mardi**

Céleri rémoulade  
 Omelette fraîche  
 Poêlée de légumes verts  
 Yaourt nature sucré au lait entier BIO  
 Tarte cerises grillées

**Mercredi**

**Jeudi**

Salade de maïs  
 Estouffade de bœuf IGP à l'ancienne  
 Purée de brocolis  
 Tomme blanche  
 Raisins

**Vendredi**

Radis beurre  
 Filet de lieu à la hongroise  
 Riz nature  
 Brie  
 Ananas au sirop

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

## L'info de Steeby



**Recette tarte aux cerises facile** (à faire avec un adulte) :

**Ingrédients** : 450 g de cerises, une pâte feuilletée, 90 g de sucre, 2 œufs

**Préparation** : Préchauffer le four à 200°C. Laver les cerises, retirer les queues et enlever les noyaux. Disposer la pâte dans un plat à tarte et piquer le fond avec une fourchette. Répartir les cerises sur le fond de tarte. Battre les œufs avec le sucre et verser le tout dans la tarte. Cuire pendant 25 minutes.

- Salade de maïs : maïs, tomate, poivrons, sauce barbecue, vinaigrette.
- Sauce hongroise : base crème, tomates concassées, paprika, échalotes.



www.stb03.fr

ZI Porte Val de Cher ■ 6, rue de l'Industrie ■ 03410 Saint-Victor ☎ 04 70 51 45 10

