



Saveurs & Traditions du Bocage

Bien manger, pour vivre mieux.

Semaine du **03 au 9 janvier 2022**



**Lundi**

Chou rouge au maïs  
Bœuf braisé à l'ancienne  
Lentilles du Berry à la paysanne  
St Nectaire  
Flan nappé



**Mardi**

Pamplemousse  
Sauté de dinde suprême  
Petits pois à la française  
Samos  
Gâteau de semoule



**MERCREDI**

**Jeudi**

Velouté 7 légumes  
Truffade  
Salade verte  
Petit suisse nature sucré  
Galette des rois



**Vendredi**

Saucisson à l'ail  
Dos de colin à la Dugléré  
Riz nature  
Mimolette  
Fruit BIO



## L'info de Steeby



L'Épiphanie est une fête chrétienne qui célèbre la visite des mages à l'enfant Jésus.

La fève dans la galette des rois est une tradition qui remonte au temps des Romains. Au début de janvier, les saturnales de Rome (fêtes en l'honneur du Dieu Saturne) éalisaient le « roi » du festin au moyen d'une fève. Si la tradition est d'origine religieuse, elle est devenue une tradition familiale où l'on se rassemble pour découper la fameuse galette. Celui qui trouvera la fève sera couronné roi ... et choisira sa reine.

● Produits laitiers

● Fruits & légumes

● Viandes Poissons Œufs

● Féculents

● Produits sucrés

• Bœuf braisé à l'ancienne : recette classique cuisinée avec du paleron de bœuf, sauce oignons/carottes et garniture d'assaisonnement.

• Sauce suprême : base crème.

• Petits pois à la française : avec lardons.

• Truffade : plat auvergnat typique préparé avec des P de T, du Cantal AOP et de la tome fraîche.

• Sauce Dugléré : crème, échalotes, tomates concassées.

Rejoignez-nous sur facebook!



[www.stb03.fr](http://www.stb03.fr)

ZI Porte Val de Cher ■ 6, rue de l'Industrie ■ 03410 Saint-Victor

☎ 04 70 51 45 10

