

**La semaine de la Fête des Fruits et Légumes frais
aura lieu du 18 au 24 juin 2018.**

**STB vous propose de redécouvrir des fruits et
légumes de saison ainsi que de nouvelles recettes.**



Vivez la Fraîch' attitude

Lundi 18 Juin

Taboulé maison à la menthe.



Trio de petits farcis (PC). Tomate, courgette et pomme de terre farcies.



Fruit BIO.

Mardi 19 Juin

Salade fraîcheur concombre, radis, maïs. Entrée préparée avec les différents éléments coupés en petits dés.



Poulet basquaise au piment d'Espelette.



Pommes vapeur.

Abricots au romarin et à la vanille. Infusion du romarin et de la vanille dans un sirop qui accompagne les abricots.



Mercredi 20 Juin

Salade de perles, courgettes et chorizo. Petites pâtes en forme de perles, courgettes râpées crues et chorizo grillé.



Sauté de porc à la créole. Sauce à base de lait de coco, tomate pelée, gingembre, curcuma.



Wok de légumes. Brocolis, pois gourmands, haricots verts, germes de haricots mungo, carottes, carottes jaunes.



Salade de fruits exotiques.

Jeudi 21 juin

Tomate mozzarella.



Estouffade de bœuf Thaïlandais. Sauce à base de champignons noirs, carottes fraîches, citronnelle, sauce soja.

Riz cantonnais. Riz, petits pois, jambon, omelette.

Panna cotta coulis de fruits. Dessert italien fabriqué à partir de crème, de lait et de sucre auxquels on ajoute de la gélatine pour obtenir une consistance ferme, recouvert de coulis de fruits.



Vendredi 22 juin

Clafoutis aux légumes et aux lardons. Pâtisserie salée réalisée par nos cuisiniers avec des poivrons coupés en cubes.

Filet colin sauce citron basilic.



Purée de choux fleurs.

Fruit.

Toute l'équipe d'STB vous souhaite une bonne dégustation !