

### Lundi 8 Octobre



**Cake au thon et aux poivrons.** Entrée pâtissière réalisée par nos cuisiniers.  
**Echine de porc asiatique.** Tranche de porc français cuisinée avec notamment de la sauce soja.  
**Chambérat.** Fromage au lait cru de vache, à pâte molle semi-pressée et à croûte lavée. Il est notamment fabriqué à la Fromagerie de Pierrefitte à Saint Martinien dans l'Allier.

### Mardi 9 Octobre

**Salade de céleri curry crevettes.** Association du céleri râpé avec des petites crevettes et une vinaigrette au curry.  
**Bœuf Charolais sauté, gingembre coriandre.**  
**Tagliatelles crème de Theneuille.** Pâtes accompagnées d'une sauce à la crème locale de Theneuille (03).  
**Crème spéculoos.** Crème avec pour base le célèbre biscuit à la cannelle et à la cassonade brune.



### Mercredi 10 Octobre



**Salade de quinoa aux petits légumes.** Préparée avec du quinoa, céréales très digeste, riche en fer et en protéines.  
**Jambon gratiné aux champignons.**  
**Salade de fruits frais.**

### Jeudi 11 Octobre

**Terrine Maison aux noisettes.** Elle est réalisée par les cuisiniers de STB dans notre cuisine à Saint Victor. Cette recette artisanale est adaptée à la production de la cuisine. Le choix des ingrédients, le calcul des proportions, le hachage de la viande, l'assaisonnement, la cuisson et le tranchage des terrines sont réalisés sous la direction de notre chef de cuisine.  
**Poulet d'Auvergne à la moutarde de Charroux.** Le poulet nous est fourni par la société Arrivé Auvergne à Saint Germain des Fossés. Il est accompagné d'une sauce à la moutarde locale de Charroux dans l'Allier.  
**Purée aux pommes Caesar de Créchy (03).** Purée faite maison par nos cuisiniers avec la variété de P de T « Caesar » cultivée dans l'Allier.  
**Saint Nectaire fermier.** Le Saint Nectaire est une Appellation d'Origine Contrôlée désignant un fromage au lait de vache fabriqué dans la région des Monts Dore (à cheval sur les départements du Cantal et du Puy-de-Dôme).



### Vendredi 12 Octobre



**Salade de concombre au chèvre frais et pignons.**  
**Filet de poisson vanillé.** Sauce réalisée avec des gousses de vanille entières.  
**Chou-fleur et brocolis à la polonaise.** Chou-fleur et brocolis cuisinés à l'huile d'olive et recouverts de chapelure.  
**Yaourt de Pierrefitte.** Yaourt made in Allier.  
**Roulé maison à la crème de marrons.** Grand classique pâtissier réalisé par nos cuisiniers.