

### Lundi 12 Octobre



**Céleri rémoulade à la moutarde de Charroux.** Moutarde ancienne au goût unique fabriquée dans l'Allier.

**Sauté de porc aux champignons.**

**Gratin pommes de terre et marrons.**

### Mardi 13 Octobre

**Salade de riz d'automne.** Riz, maïs, poireaux émincés, lardons, vinaigrette.

**Bœuf laqué.** Bœuf en petits morceaux, sauce laquée contenant du miel, de la sauce soja, du vinaigre balsamique et des épices.

**Poêlée orangée.** Mélange de carottes et de navets.



### Mercredi 14 Octobre



**Salade de brocolis jambon.**

**Poulet d'Auvergne au jus.** Livré par la société ARRIVE à St Germain des Fossés (03).

**Purée de pois cassés.**

**Ananas aux épices.**

### Jeudi 15 Octobre

**Velouté de potiron.**

**Pâté aux pommes de terre à la crème de Theneuille.**

Réalisé par nos cuisiniers avec des P de T de Créchy (03) et de la crème de Theneuille (03).

**Mousse aux marrons.**



### Vendredi 16 Octobre



**Terrine Maison.** 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.

**Dos de colin sauce armoricaine.**

**Pâtes aux artichauts.** Sauce réalisée avec des fonds d'artichauts et de la crème liquide.

**Chambérat.** Fromage français typique des Combrailles bourbonnaises.

*STB vous souhaite une bonne Semaine du Goût et une agréable dégustation.*