

Menus du restaurant scolaire de Saint Etienne de Mours
Semaine du lundi 4 septembre au 8 septembre 2023

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>
<p>Salade de carottes râpées au jus de persil (maison)</p> <p>Steak haché (viande bovine Salers – Mours) et frites (maison)</p> <p>Yaourt artisanal à la vanille (Cant Aveyfot – 46270 Bagnac sur Célé) et petite madeleine marbrée au chocolat</p>	<p>Salade composée de concombre, thon et tomates , maïs, au jus de ciboulette, (maison)</p> <p>Saucisse de l'Aveyron au jus d'estragon et haricots pois gourmands (maison)</p> <p>Fruit : Pastèque</p>
<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<p>Charcuterie : tranches de rosette (local : Charcuterie maison Mas - Mours)</p> <p>Rôti de bœuf (viande bovine Salers – Mours) et jardinière de légumes (maison)</p> <p>Bavarois à la framboise (maison)</p>	<p>Salade composée de betteraves, maïs, tomate (maison)</p> <p>Dos de cabillaud meunière et riz parfumé (maison)</p> <p>Glace vanille chocolat</p>

Bon Appétit

Les préparations portées sur les menus sont élaborées au restaurant scolaire même, principalement à partir de produits frais et locaux (circuits courts) et de saison.

Pour information, le menu est susceptible d'être modifié en cours de semaine dans le cas de l'éventuelle indisponibilité d'un produit entrant dans l'élaboration d'un plat ou de tout autre éventualité.

Fournisseurs et producteurs locaux : Volailles : Vanders et fils 15600 Saint Santin de Mours

Viandes : Boucherie Berger à Mours (et Intermarché Saint Etienne de Mours (viandes locales)

Charcuteries : Mas (Mours) **Fruits et légumes :** Gaec L'Arrogance des légumes – 12300 Livinhac le

Fromages : La ferme du Bos 15600 Leynhac et l'Fleur Occitan à Mours **Lait et yaourts :** Cant Aveyfot

– 46270 Bagnac sur Célé – Oeufs : Farl d'Apcher 15310 Saint Cernin - **Glaces :** Les Délices de Bersagol

15600 Mours **Pain :** Boulangerie Cruzel à Mours **Autres :** Intermarché de Saint Etienne de

Mours