

**Menus du restaurant scolaire de Saint Etienne de Mours**  
**Semaine du lundi 11 septembre au 15 septembre 2023**

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>
<p>Salade de carottes râpées et tomates cerise au jus de persil (maison)</p> <p>Filet de poulet rôti et pommes de terres sautées (maison)</p> <p>Yaourt artisanal à la vanille (CantAveyfot - 46270 Bagnac sur Célé ) et petit muffin au chocolat</p>	<p>Jaboulé (maison)</p> <p>Rôti de porc (porc du Cantal) et gratin de courgettes (maison)</p> <p>Fruit : Melon</p>
<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<p>Charcuterie : Terrine Aveyronnaise</p> <p>Rougail de saucisses (saucisses du Cantal maison Mas - Mours) et haricots verts (maison)</p> <p>Tiramisu (maison)</p>	<p>Salade de duo de maïs et tomates cerises (maison)</p> <p>Dos de colin pané et petits pois (maison)</p> <p>Glace chocolat (Délices de Bersagol à Mours)</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 Etienne 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'Éleveur Occitan à Mours      Lait et yaourts : CantAveyfot

- 46270 Bagnac sur Célé - Oufs : 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