

Menus du restaurant scolaire de Saint Etienne de Mours
Semaine du lundi 18 septembre au 22 septembre 2023

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>
Salade de tomates, thon, concombres, olives noires au jus de ciboulette (maison)	Jambon blanc supérieur
Omelette de pommes de terre et jambon (maison)	Sauté de dinde au curry et lait de coco et courgettes en forme de spaghettis (maison)
Yaourt artisanal à la vanille (Cant Aveyfot - 46270 Bagnac sur Célé) et petit madeleine au chocolat	Tarte au chocolat (maison)
<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Macédoine de légumes et œuf dur du Cantal (maison)	Salade de pâtes, tomates cerises, olives, maïs au jus de basilic (maison)
Sauté de poulet façon Basquaise et riz parfumé (maison)	Dos de cabillaud poêlé, beurre d'estragon et carottes braisées (maison)
Fromage Lou Parou (La ferme du Bos 15600 Leynhac)	Glace vanille chocolat
Fruit : pêche	

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