

Menus du restaurant scolaire de Saint Étienne de Mours
Semaine du lundi 25 septembre au 29 septembre 2023

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>
Salade de betteraves, carottes, maïs au jus de ciboulette (maison)	Jambon blanc supérieur
Pasagnes (pâtes fraîches, viande hachée bovine Mours) - (maison)	Sauté de poulet aux olives et jardinière de légumes (maison)
Yaourt artisanal à la vanille (Cant Avey Lot - 46270 Bagnac sur Célé) et petit spéculoos	Bavarois à la crème de noix de coco (maison)
<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Carottes râpées au jus de persil (maison)	Jaboulé (maison)
Rôti de bœuf au romarin et pommes de terre sautées (maison)	Dos de cabillaud meunière, et duo de haricots beurre et haricots verts (maison)
Fromage Cantal jeune (La ferme du Bos 15600 Leynhac)	Glace chocolat (Les Délices de Bersagol 15600 Mours)
Fruit	

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 Gantin de Mours

Viandes : Boucherie Berger à Mours (et Intermarché Saint Étienne 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 Avey Lot

Œufs : Farl d'Apcher 15310 Saint Cernin - **Glaces :** Les Délices de Bersagol 15600 Mours

Pain : Boulangerie Cruzel à Mours **Autres :** Intermarché de Saint Étienne de Mours