

**Menus du restaurant scolaire de Saint Étienne de Mours**  
**Semaine du lundi 2 octobre au vendredi 6 octobre 2023**

<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>
<p>Salade de betteraves au jus de persil (maison)</p> <p>Curry de bœuf (viande bovine origine Mours) aux poivrons et riz parfumé (maison)</p> <p>Yaourt artisanal à la vanille (Cant Aveyrot - 46270 Bagnac sur Célé) et petit muffin au chocolat</p>	<p>Salade de tomates (maison)</p> <p>Saucisse (Maison Mas à Mours) grillée, jus de viande et haricots gourmands maison)</p> <p>Mousse au chocolat (maison)</p>
<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<p>Tranches de Rosette (Maison Mas à Mours)</p> <p>Sauté de dinde (volailles Vanders- Saint Santin de Mours) Marengo et pommes de terre vapeur (maison)</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de perles de blé, tomates cerises, poivrons, maïs, concombre (maison)</p> <p>Gratin de poisson blanc, et carottes en forme de tagliatelles (maison)</p> <p>Fromage blanc sur coulis de framboise (maison)</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 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'Éleveur Occitan à Mours      Lait et yaourts : Cant Aveyrot

- 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 Étienne de Mours